Mr. Harvey
No. 28. ABERDEEN

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/lanouvellemaison02lige_0

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DE TOUS LES BIENS DE CAMPAGNE:

La maniere de les entretenir & de les multiplier;
Donnée ci-devant au Public par le Sieur Liger.

TROISIE'ME EDITION,
Revûë, corrigée, augmentée, miſe en meilleur ordre,
Et enrichie de Figures en Taille-douce.

*Par M. ***.*

TOME SECOND.

A PARIS,
Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au ſixiéme Pilier de la Grand'Salle, vis-à-vis l'Eſcalier de la Cour des Aydes, A la Bonne-Foy Couronnée.

M. DCC. XXI.

*AVEC PRIVILEGE DU ROY.*

---

## *LIVRE TROISIÉME.*

# *QUATRIEME PARTIE.*

## Contenant les Etangs, la Pêche, la Chasse, les petits Oiseaux de Voliere & la Cuisine.

---

### *LIVRE PREMIER.*

### Les Etangs.

## *LIVRE SECOND.*

---

## *LIVRE TROISIÉME.*

parce que c'eſt où il s'eſt le plus perfectionné dans ce dernier ſiécle : Nos Anciens mêmes n'y entendoient preſque rien.

On partage les Jardins en quatre ſortes : le Potager, le Fruitier, le Jardin à fleurs & d'ornemens, & le Jardin des Simples ou Botaniſte. Je parlerai de chacun en particulier, quand j'aurai dit ce qui leur eſt commun à tous.

---

# CHAPITRE PREMIER.

## *Diſpoſition du Jardin.*

Pour former un Jardin, il faut d'abord en bien choiſir l'emplacement.

### *Place.*

Pour qu'elle réuſſiſſe, ce doit être un bon fond de terre, qui ait une expoſition favorable, une bonne clôture de murailles, une eau tout proche & un abord commode.

### *Fond de Terre.*

I. Pour que la terre ſoit bonne, il faut, 1°. Qu'elle n'ait point de mauvaiſe odeur ni de mauvais goût, autrement les fruits & les legumes en tiendroient infailliblement, comme on l'experimente dans les vins qui prennent le goût du terroir, comme à Ruel près Paris. Pour connoître ſi la terre n'a point l'odeur ou le goût mauvais, on en prend une ou deux poignées, on les fleure, puis on la met tremper dans l'eau pendant environ huit heures ; & après l'avoir paſſée dans un linge, on goûte de l'eau, pour ſentir ſi elle a quelque mauvaiſe qualité : Pour faire cet eſſai, on prend de la terre à differens endroits, à cauſe qu'il peut y avoir de la diverſité dans les veines de la terre.

2°. Que le terrain ait trois pieds de profondeur de bonne terre : s'il y en a moins, les arbres à ſix ans ne feront plus que languir ; & même les legumes à longue racine, comme Artichaux, Bête-raves, Salſifix & Carrotes, n'y réuſſiſſent pas. Deux pieds ſuffiſent pour les Choux, Salades & autres verdures : Il faut ſonder le terrain à differens endroits, pour ſçavoir s'il a par-tout aſſez de bonne terre.

3°. Qu'elle ſoit meuble ; c'eſt-à-dire facile à labourer & ſans pierres.

4° On doit préférer à toute autre la terre noirâtre, ſablonneuſe & graſſe, ſur-tout qu'elle ne ſoit ni trop humide, ni trop ſéche : celle qui eſt trop humide, eſt froide, trop forte, peſante & peu propre à la végétation ; celle qui eſt trop ſéche, ou trop legére, comme les terres à Tourbes, eſt ſans humeur & demande trop d'arroſemens. Les terres trop fortes qui approchent de la glaiſe, ſont impénétrables aux eaux, pourriſſantes, froides & tardives, à cauſe de l'humidité qu'elles conſervent ; & au contraire dans les temps de hâle & de ſécheresse, elles ſe fendent, ne ſont point traitables & tout y

meurt. Les Varennes douces, c'est-à-dire les terres meubles, douces, qui ont le grain menu, & sans pierres, sont encore excellentes en jardinage. Au défaut de ces Varennes douces, ou de ces terres noirâtres, sablonneuses & grasses, qui font merveille en Jardins, on peut s'arrêter aux terres fortes & franches qui sont rougeâtres, se manient & se labourent aisément, & ne sont ni froides ni chaudes. Les terres blanches sont presque toûjours mauvaises : les argileuses ne valent rien ; les Curieux ne veulent pas même de celles qui sont tardives.

5°. Quelquefois on ôte le Tuf, l'Argile & generalement toute la terre d'un mauvais fond, pour y en transporter de bonne ; & c'est une nouveauté introduite de nos jours dans le Jardinage : mais ces entreprises sont de trop de dépenses, il ne convient qu'aux Maîtres du monde de les faire : C'est aux Rois seuls, aux Princes, aux puissans Financiers, qu'il appartient de bouleverser la terre, de corriger & forcer la nature même. L'usage des terres portées, peut pourtant être de quelque secours aux Particuliers, quand ils n'ont qu'un petit terrain à unir, ou peu de mauvais fond à remplacer : Nous voyons même aux environs des grandes Villes, quantité de marais se former tous les jours, de mauvaises terres d'apport, que la quantité de fumier abonnit bien vîte.

*Situation.*

II. Les Vallons sont à préferer pour les Jardins Potagers : Ce sont de bons fonds, gras, humides & profonds, les arrosemens y sont faciles ; les légumes y viennent aisément, abondamment & beaux, & les fruits rouges y acquierrent la douceur & la grosseur qui les rendent recommandables. Mais les inondations y sont à craindre.

Les terrains un peu secs & élevez, pourvû qu'ils soient bons & assez profonds, sont excellens pour les Jardins fruitiers : les fruits y ont souvent moins de grosseur, que dans les Plaines ou Vallons ; mais ils ont un bien plus beau coloris, un meilleur goût & meurissent bien plûtôt.

Quand on veut avoir un Jardin qui serve, comme il est ordinaire, de fruitier & de potager, il faut choisir les mi-côtes de bon fond : la terre n'y est jamais ni trop séche ni trop humide, parce que les eaux des montagnes y coulent toûjours, sans séjourner, & le Soleil n'y est pas combatu par le froid qui est ordinaire dans les lieux marécageux. Mais il faut que la pente de ces mi-côtes soit presque imperceptible, afin que le Jardin ne soit point sujet aux dégats des orages & des éboulemens des terres, & que le fond en soit plus aisé à cultiver, plus fécond & plus gracieux à voir. Surquoi voyez ci-après au Chapitre 5. a l'article des arrosemens.

*Expositions.*

III. Il faut de plus que la terre ait les quatre aspects du Soleil, pour nourrir les fruits & les legumes & leur donner du goût : Le Jardin fruitier principalement doit avoir le Soleil au matin, à midi & au soir.

1°. L'exposition du Soleil Levant dure depuis le matin jusqu'à une heure après Midi : il n'y a que le Midy dont l'aspect soit plus estimé : le Levant est même plus avantageux pour les Espaliers de Pêchers, qui passent pour le meil-

leur fruit : mais cette expoſition eſt ſujette en Printemps, aux vents de Nord-eſt, & au Roux-vent dont il faut ſe garantir par des Briſe-vents. Le Levant eſt la meilleure expoſition pour les terres legéres, & le Midi pour les autres.

2°. L'expoſition du Midi dure depuis neuf heures du matin juſqu'à quatre heures du ſoir. Elle eſt favorable aux Melonnieres & à toutes ſortes de Plants, même aux Péchers, pourvû que le climat ne ſoit pas plus chaud qu'aux environs de Paris : il faut pourtant n'y mettre que des fruits d'Eté, qui ſe cueillent avant que les grands vents arrivent ; car l'expoſition du Midi eſt à couvert au Printemps des Vents de Galerne ; mais elle eſt rudement battuë des vents de midi, depuis la mi-Aouſt juſqu'à la mi-Octobre.

Le Midi & le Levant ſervent auſſi pour les Plantes Printaniéres, comme Laituës d'Hyver, Pois, Féves, Fraiſes, Artichaux, &c. Et aprés le Printemps on y ſéme du Pourpier, du Baſilic, &c. même de bons raiſins & autres fruits.

3°. L'expoſition du Couchant, qui commence depuis onze heures & demie juſqu'au coucher du Soleil, eſt plus tardive que le Levant de huit à dix jours ; mais elle ſouffre moins de la gelée, qui s'y fond & tombe comme la roſée avant que le Soleil ait donné deſſus. D'un autre côté cette expoſition eſt ſujette au vent de Galerne dans le Printemps, & à de grands vents du Couchant en Automne.

4°. Le Nord ne vaut rien pour les terres plus froides qu'humides : mais pour celles qui ſont legéres & chaudes, comme la plûpart de celles du climat de Paris, les Poires d'Eté, le Verjus, quelques Prunes, Abricots, & autres productions tardives y réuſſiſſent bien. On met encore au Nord des Figuiers, Framboiſiers & Groſeliers ; & cette expoſition ſert par-tout, l'Eté, pour élever du Cerfeüil & de tout ce qui doit être replanté, comme Laituës, Chicorée, Choux, Celleri, &c. Car il n'y a point d'endroit dans un Jardin qui ne puiſſe être bon à quelque choſe.

Un des points, auſquels il faut avoir le plus d'égard en fait de Jardinage, c'eſt aux expoſitions qui y conviennent le mieux ; & elles ſe reglent ſuivant le climat du lieu. Ainſi dans un Païs fort chaud, il faut chercher l'aſpect du Septentrion, qui puiſſe modérer la violence de la chaleur : au contraire, ſi l'on habite un païs froid, il faut choiſir l'aſpect du Midy, & ſe mettre à couvert du Septentrion; tenant pourtant pour certain, qu'en quelque lieu que l'on ſoit ſitué, l'on a toûjours beſoin d'un Soleil favorable, parce que c'eſt l'ame de la végétation : On ſe met à couvert de ſes rayons brûlans, en évitant l'aſpect du midi, & en rafraîchiſſant la terre par de frequens arroſemens ; l'abondance & l'ombrage des plantes y contribuënt auſſi, parce qu'elles conſervent l'humidité de la terre, & empêchent qu'elle ne ſe deſſéche ſi aiſément.

Si l'on eſt dans un climat temperé, comme le ſont les environs de Paris & les Provinces circonvoiſines, il ſera très-facile d'éviter les inconveniens qui arrivent par l'excès du chaud ou du froid, puiſque ce climat eſt ſuffiſamment chaud pour la production de la plûpart des fruits & des plantes qui ſont en uſage pour les beſoins de la vie. Il n'en eſt pas de même de certaines Provinces plus expoſées au Levant & au Midi. Elles ont des fruits particuliers qui y acquierent veritablement un degré de bonté & de délicateſſe qu'ils ne ſçauroient avoir ailleurs ; tels ſont les Citrons, les Oranges, les Grenades, les

Figues, les Olives, les Melons & les Raisins. Mais aussi l'on manque en ces climats de plusieurs Plantes & Herbages fort utiles ; ou du moins l'on ne vient à bout d'en élever qu'à force d'arrosemens & de soins coûteux & pénibles.

Nous pouvons participer à ce qu'ils ont d'avantageux, sans qu'au reste, la culture de la plûpart des plantes nous soit autant a charge ; car pour celles qui demandent le plus de chaleur, on pourra prendre un côteau qui regarde le Midi, & qui les mette entierement à l'abri du Septentrion ; & dans cette situation joüissant aussi du Soleil Couchant & du Levant, elles seront en état de profiter toute la journée de la douce influence des rayons de cet Astre vivifiant. Faute de côteau, les murs qu'on élevera dans ces mêmes aspects, feront les mêmes effets, soit pour les arbres en Espaliers, soit pour les autres choses qui ont besoin d'un pareil abri : Et pour ce qui est des plantes & des fruits, à qui il ne faut qu'une chaleur moderée, la temperature de nôtre climat les rendra excellens & abondans, pourvû que le terroir soit bon.

La difference des expositions est bien plus sensible & plus importante dans les lieux élevez, que dans les Jardins situez dans des Plaines, qui ne sont à couvert ni de Montagnes ni de Bois de haute Futaye, ni de grands Bâtimens. Les uns & les autres sont plus ou moins exposez suivant leurs aspects, aux differens Vents qui sont ennemis du Jardinage.

C'est depuis la mi-Aoust jusqu'à la mi-Octobre, que les vents de Midi désolent extrêmement l'exposition qui porte ce nom ; & la perte en est grande pour les fruits, sur-tout aux arbres de tige. Vers le Printemps, l'exposition du Levant est sujette à des vents de Nord-est ; ce sont des vents de Bize fort secs & forts froids, qui broüissent les feüilles & les jets nouveaux, & font souvent tomber beaucoup de fruits, tant à pepins qu'à noyau. L'exposition du Couchant craint les vents de Galerne, très-pernicieux au Printemps pour les arbres en fleur ; & en Automne les vents de la saison y détruisent beaucoup de fruits ; enfin les vents de Nord désolent tellement les endroits qui y sont exposez, qu'on n'en doit guere attendre de fruits d'hyver qui aïent quelque mérite.

Il est vrai qu'en quelque situation que soit un Jardin, il est en lieu de craindre toutes les disgraces de ces vents, comme de joüir des faveurs de chaque exposition, ayant necessairement tous les aspects du Soleil ; mais il n'est pas moins certain qu'il y en a qui sont plus sujets à l'un & à l'autre, par rapport à l'assiette de tout le Jardin, ou à chacun de ses côtez. Or il est toûjours plus expédient qu'il soit au Levant & au Midi, qu'en toute autre exposition, ces deux premieres étant absolument préferables à celles du Couchant & du Nord, & principalement en ce climat, où l'on a besoin de chaleur pour les fruits délicats, & pour ceux d'hyver.

En cas de choix, si on veut sçavoir à laquelle il faut s'attacher, cela dépend de la qualité des terres que l'on a. Si elles sont legéres, il faut preferer l'exposition du Levant comme la plus favorable ; & si c'est des terres fortes & par consequent froides, constamment l'exposition du Midi leur vaut mieux. L'avantage de cette derniere exposition, est d'être propre à conserver les plantes des rigueurs de l'hyver, à donner du goût aux legumes & aux fruits, & à faire des productions hâtives : & comme les terres fortes sont d'un tem-

peramment contraire, ce ne peut être que par le secours d'une grande chaleur qu'on les rend capables de ces bons effets.

Les terres legeres étant plus faciles à être animées & échauffées, n'ont pas besoin d'une pareille exposition. Elle leur est plûtôt nuisible, sur tout si le Climat est chaud ; car elle est sujette à brûler tellement les Plantes en Eté, que les Potagers y deviennent inutiles ; elle y engendre un nombre infini de Pucerons qui percent ou recroquebillent les feüilles ; elle empêche que les fruits n'acquierent leur grosseur naturelle, & souvent même elle les fait tomber avant leur maturité. Il faut donc laisser l'exposition du Midi pour les terres froides & humides ; & chercher plûtôt dans les fonds arides & sablonneux, celle du levant, qui y fait des biens admirables ; les rosées de la nuit, & les premiers rayons du Soleil dont il joüit, sont pour elle des influences si benignes & si efficaces, que le bon goût, la grosseur & la maturité des fruits s'y rencontrent toûjours. Les arbres & les legumes s'y conservent aussi parfaitement ; d'autant que tout y est à couvert des vents de Galerne, qui sont ordinairement suivis de gelées blanches, qui endommagent presque tout ce qui s'y trouve exposé.

Ces avantages font quelquefois que l'on se contente aisément de cet aspect, même dans les terres fortes. Cependant cette exposition a aussi des inconveniens, dont le principal est d'être privée du benefice des pluies, du moins pour les Arbres & Espaliers, si bien qu'ils y souffrent une extrême secheresse, si l'on n'y remedie. Les Espaliers font mieux leur devoir au Midi, parce que leurs fruits y sont à couvert des vents : mais si l'on étoit dans un Païs chaud, il faudroit se garder d'y mettre aucun fruit à pepins ni a noyau ; ils sont trop délicats pour être exposez a une chaleur si forte ; on les y verroit griller & gercer : Cette exposition n'est bonne en de pareils lieux, que pour des Orangers, Citroniers, Grenadiers, Figuiers, Muscats & autres semblables fruits ; encore y faut-il conserver la plûpart des feüilles pour leur donner de l'ombre. Le reste y sera assez avantageusement placé au Levant, au Couchant & même au Nort, qui sera préferable aux deux autres, si la chaleur du climat est trop grande.

L'exposition du Nord a aussi ses utilitez parmi nous, c'est-à dire dans les Climats plus temperez & plus froids, quoiqu'elle y soit la moindre de toutes, & quoiqu'elle ne doive jamais être l'aspect principal d'un Jardin : outre qu'elle est suffisamment bonne pour tous les fruits d'Eté & pour quelques-uns d'Automne, elle est très-propre pour conserver les legumes durant les grandes chaleurs, & pour les fruits rouges qu'on veut faire durer long temps.

Celle du Couchant est un peu plus considerable : on n'a point lieu d'y craindre les défauts de la sécheresse, parce qu'elle reçoit toutes les pluies qui viennent du côté du Soleil-couchant, & ces pluies sont merveilleuses pour les terres seches & legeres. Les terres humides & froides s'en accommodent moins, & cela fait encore connoître, qu'on doit éviter le plus qu'on peut une telle exposition quand on est dans un terroir qui est de ce temperamment, du moins pour l'assiette de tout le Jardin ; car à l'égard des côtez, il n'en est point dont on ne puisse faire un bon usage, en quelque exposition qu'il se trouve : surquoi il faut voir plus bas l'emploi que nous marquerons pouvoir être fait de chaque partie du Potager, suivant le terrain & l'aspect où l'on se trouve.

*Murailles & Eau.*

IV. Il faut que le Jardin soit clos de Murailles de neuf pieds de haut; elles sont necessaires non seulement pour garantir le Jardin des Passans, Voleurs, Bestiaux & Bêtes fauves, & pour renvoyer la chaleur aux Plantes; mais aussi pour avoir de bons Espaliers & de beaux Fruits, & en avoir dans toutes les saisons, hâtives & tardives: il faut cette hauteur aux murs pour l'essor des Espaliers, sur-tout quand ils sont forts, & le Jardin en est moins exposé aux vents & aux premiers froids.

Il faut aussi qu'il y ait quelque eau dans le Jardin, ou tout proche, pour les arrosemens; car la secheresse est la grande ennemie des Plantes, sur-tout quand elles sont jeunes ou nouvellement transplantées; la rosée & les pluyes ne suffisent pas pour les garantir des hâles dévorans du Printemps & des chaleurs brûlantes de l'Eté. Les ressources ordinaires sont un puit peu profond, pour qu'on ait moins de peine à y tirer; la décharge de quelque Fontaine, ou même quelques Fontaines conduites exprès, un Canal voisin, un petit Reservoir bien fourni & bien entretenu, avec des tuyaux de bois & des cuvettes ou baquets distribuez en plusieurs quarrez, pour porter l'eau par-tout.

On doit encore procurer à son Jardin un abord commode & gracieux, tant pour faciliter l'aport des Amandemens, que pour l'aisance & le plaisir du Maître.

*Figure du Jardin.*

V. La figure d'un Jardin la plus agréable à la vûë & la plus commode pour la culture, est celle d'un quarré long, dont les encognures seront à angles droits, & qui pourra avoir une fois & demie ou deux fois plus de longueur que de largeur; on trouve dequoi y faire aisément de beaux quarrez de grandes planches: au lieu que dans les figures irregulieres, comme triangles, ronds, &c, il y a toûjours bien du temps & du terrain à perdre; on ne peut que les employer en Bosquets, Cabinets pour se refugier en temps de pluye, &c. ou bien il faut les réduire en carré pour en cacher les défauts, en disposant les Allées & le partage des Quarrez, comme si tout le terrain étoit quarré, afin que le Jardin paroisse parfait dans sa disposition.

2°. Pour l'agrément, il doit avoir son Entrée dans le milieu d'une de ses faces les plus étroites, sur une Allée qui coupe en deux toute la longueur du Jardin, afin qu'en y entrant, on ait devant soi la plus grande étenduë du Jardin: une vûë ainsi longue en face, & médiocrement large sur les côtez, plaît bien mieux qu'une vûë courte en face, & longue par les côtez. Cependant si la disposition du terrain vous gêne, il faut du moins que l'Entrée & ce qui doit l'accompagner, comme Allées, Espaliers, soit si bien disposé, qu'il ne s'offre rien de brute & de disgracieux à la vûë.

3°. Il faut encore que le terrain du Jardin soit plus bas que le rez-de-chaussée de la Maison, en sorte qu'on y descende par quelque Perron, Terrasse ou Glacis; il en sera plus gracieux, plus commode, & la Maison plus saine.

*Pentes de Jardin.*

VI. Si le terrain destiné en Jardin n'a pas naturellement une pente douce, il faut lui en ménager une qui soit imperceptible & perpetuelle dans toutes les Allées qui regneront le long du Levant & dans une de celles du Midi; cela fait deux bons effets, 1°. On empêche que l'eau des pluyes ne se répande dans les Jardins. 2°. On la conduit jusqu'au pied des Arbres qui ont toûjours besoin d'humidité dans ces expositions.

La Pente est presque insensible, quand elle ne passe pas un poûce & demi sur une toise de longueur, sur-tout quand la longueur est grande; car une Pente de douze ou quinze pieds sur quatre-vingt toises de long, est moins sensible & moins incommode, qu'une Pente de deux pieds & demi sur une longueur de vingt toises, quoique ce soit la même proportion.

Une Pente commence à être rude, quand elle est de deux poûces par toise; & si elle passe, il faut la corriger, ou en baissant le terrain le plus élevé, ou en élevant par des terres d'apport, ou fumiers, celui qui est trop bas; ou enfin (ce qui est le dernier parti & le plus coûteux) en partageant cette grande Pente en differentes portions, pour en former des Terrasses particulieres, les unes sur les autres, plus ou moins larges suivant la disposition du terrain. Ce seront autant de Jardins séparez, qu'on disposera comme nous l'allons dire des Jardins en general: & pour qu'ils ne s'éboulent point, on les soutiendra ou par des petits murs qui seront garnis de beaux Espaliers & qui renvoiront la chaleur & formeront une belle vûë; ou par de petits talus bien battus & bien trépignez, où l'on placera quelques degrez ou du gazon en glacis bien plaqué, pour qu'ils soient plus solides. Toutes ces Terrasses font un bel aspect, & sont aussi très-bonnes pour les Plants & Légumes; mais il faut avoir la précaution d'en bien trépigner & battre les talus dans le fond, & que la partie haute de chaque talus soit un peu plus élevée que l'Allée de la Terrasse voisine, afin que l'égoût de la Terrasse y fasse moins de tort. Tous les Hyvers on y fera les réparations necessaires, en y apportant quelques terres qu'on trépignera & battra tout de nouveau, n'y laissant rien de meuble que les trois ou quatre poûces de superficie de bonne terre qui couvre & excede chaque talus, & qu'on laboure après coup pour rendre cette terre plus propre aux differentes Productions qu'on ne manquera pas d'y mettre, pour que tout soit employé; d'autant que les Expositions de ces talus sont souvent fort avantageuses; quelquefois même on en fait exprès pour les raisins & autres fruits.

On doit encore faire d'espace en espace, dans les Allées des Terrains qui vont en pente, de petits Arrêts avec des ais, qui n'excedent la superficie des Allées que de quelques poûces, ou simplement des petites Rigoles qui détournent les eaux des pluyes dans les Carrez voisins: & même si ces Arrêts ou Rigoles ne suffisent pas, on ménage au bas du Jardin une sortie pour la décharge de ces eaux; ou bien on y fait une pierrée dans laquelle elles se perdent en terre, ou quelques puisards de terre-glaise où elles tombent & se conservent quand on veut s'en servir pour les arrosemens.

*Foüille.*

VII. Le terrain de vôtre Jardin étant choisi, disposé & clos comme je l'ai

j'ai dit ci-dessus, pour le mettre en œuvre, il faut commencer par le *foüiller* par-tout à trois pieds de profondeur.

1°. *Foüiller* la terre, ce n'est autre chose que la remuer, ensorte que le dessus soit mis dans le fond, & le fond au-dessus, sans aucun mêlange du fond avec le dessus.

2°. La Foüille se fait non seulement pour mieux distribuer le terrain, mais encore parce que rien n'est meilleur pour la fécondité de toutes sortes de Plantes, soit Arbres en Espalier, Pepiniéres, Légumes ou autres ; car ce remuëment de la terre dans sa superficie en ranime les sels, la chaleur du Soleil & les pluyes y communiquent de nouveaux principes de végétation ; & les Plantes qui trouvent par-tout une terre legere & aisée à percer, se fortifient bien plus vîte. C'est pourquoi je dis qu'il faut foüiller tout le terrain d'un Jardin à trois pieds de profondeur, aussi bien pour les Légumes que pour les Arbres, parce que les uns & les autres pivotent pour la plûpart, & ils viennent toûjours mieux en terre bien meuble. Il faut même foüiller également les endroits où on doit faire les Allées, pour deux raisons : 1°. Parce que toute la terre du Jardin doit être d'une égale hauteur ; & comme la foüille hausse le terrain de six poûces, les Allées qui ne seroient pas foüillées, seroient par consequent plus basses de six poûces que les Quarrez : outre cela l'eau des pluyes qui n'auroit pas d'égoût, rendroit vos Allées long-temps impraticables. 2°. La terre des Allées foüillées vous sera toûjours très-utile ; vous n'aurez, par exemple, qu'à la prendre pour la mettre au pied des vieux Arbres que vous aurez à côté de vos Allées ; & la terre usée de ces vieux Arbres, vous servira à regarnir vos Allées, ce qui est une bonne épargne.

3°. La Foüille est un Ouvrage d'Automne ; & pour la faire avec succès & avec économie, il ne faut point, comme on faisoit autrefois, ôter toute la terre de chaque tranchée, & l'y remettre ensuite ; c'étoit remuer deux fois la même terre inutilement, & perdre du temps & de la dépense.

Vous ferez donc une premiere tranchée de trois pieds de profondeur, dont vous jetterez la terre à côté, le dessus dessous, & la laisserez là jusqu'à la fin de toute la Foüille ; vous ferez cette tranchée aussi longue & aussi large que vous voudrez, sans néanmoins passer une toise en longueur & quatre pieds en largeur, pour ne point fatiguer l'homme ; & si vous la faites de quatre toises dans la largeur du terrain, sur quatre pieds de longueur, trois hommes pourront y travailler aisément ensemble. Les Jardiniers appellent ces tranchées *des Jauges* ; ils appellent aussi *Jauge*, le bâton qu'il faut avoir pour mesurer la profondeur & l'étenduë de chaque tranchée, afin de les faire toutes égales. Vous en ferez une seconde auprès de la premiere, & vous jetterez dans la premiere jauge les terres de la seconde, à mesure que vous la creuserez ; ensorte qu'en mettant dessous ce qui étoit dessus, vous ferez une superficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond ; vous vous servirez des bâtons nommez *Jauges*, pour faire la seconde tranchée égale à la premiere : vous en ferez de même une troisiéme, & ainsi successivement jusqu'à ce que tout vôtre terrain soit foüillé, ensorte qu'à la fin il vous restera une tranchée pareille à la premiere, que vous remplirez de la terre de cette premiere jauge, que vous aurez gardée.

Cé remuëment fait naturellement un talus devant l'Ouvrier : & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir porté le fumier ſur le bord de la tranchée ; & pendant que pluſieurs hommes foüillent la terre & la jettent devant eux, un autre, qui eſt ſur le bord de la tranchée, répand le fumier ſur le talus : par ce moyen la terre eſt bien mêlée & nullement trépignée, comme elle l'eſt quand les Jardiniers font premierement un lit de fumier, puis un lit de terre & labourent enſuite, continuant ainſi de faire les lits de fumier & de terre, & les labours les uns ſur les autres, juſqu'à ce que la foüille ſoit achevée, ce qui ne vaut rien.

Quand on foüille le long de quelque mur, ſoit pour abonir la terre, former quelque glacis ou autrement, il faut remplir la tranchée auſſi-tôt qu'elle eſt faite, ne pas approcher trop près des fondations du mur, & y laiſſer toûjours quelque petit talus ſolide, de peur que le mur ne s'affoibliſſe par ſon propre poids ou par quelque pluye inopinée.

### *Diſtribution du Jardin.*

VIII. Pour en diſtribuer le terrain d'une maniere qui ſoit en même temps utile & agréable, il faut prendre d'abord trois Allées qui regneront en face du côté de l'Entrée, dans toute la longueur du Jardin ; celle du milieu ſera vis-à-vis l'Entrée, & ſera plus grande que les autres pour la bonne grace ; & les deux autres regneront tout le long des murs, à trois ou quatre pieds de diſtance au moins. Vous ferez enſuite une Allée ou deux de traverſe, qui coupent la longueur de vôtre Jardin, outre celles que vous laiſſerez aux deux bouts à quelque diſtance des murailles, pour que le terrain de vôtre Jardin ſoit iſolé, & qu'on puiſſe ſe promener & travailler partout : l'Allée de largeur par laquelle on deſcend du logis dans le Jardin, doit être la plus grande, la plus propre & la plus riante de toutes, parce que c'eſt ce qui ſe preſente d'abord, & où l'on s'arrête pour conſiderer le Jardin. Voilà au moins ce qu'il faut d'Allées pour la beauté & la commodité de la Culture. Au ſurplus, vous proportionnerez le nombre & la largeur de vos Allées, tant de longueur que de traverſe, ſur l'étenduë de vôtre terrain, en ſorte qu'elles ſe partagent en quarrez égaux.

Chaque quarré ſera bordé de Platte-bandes qui accompagneront les Allées, & auront environ quatre pieds de largeur, plus ou moins, ſuivant l'étenduë du Jardin.

On plante des Arbres Fruitiers en Eſpaliers, le long des murailles, & en Buiſſon ou autrement dans le milieu de toutes les Plattes-bandes ; & on borde chaque côté des Plattes-bandes & le terrain des Eſpaliers, ou de Fleurs, ou de menuës Plantes, qu'on appelle Plantes de Bordures ; enſorte qu'on ſe promene toûjours dans les Allées entre deux rangs d'Arbres & de Fleurs ou menus Hortolages.

Vous placerez le Baſſin directement dans le milieu du Jardin, ſi vous y en faites un, ce qui ſera beau & très-commode, ne fut-ce que pour recevoir les eaux ſi neceſſaires aux arroſemens.

Le corps de chaque Quarré doit être continuellement rempli de bons Légumes ; enſorte qu'auſſi tôt que celui d'une ſaiſon ſera cueilli, on prépare la terre pour un autre. Vous ſubdiviſerez chaque Quarré en differentes

planches ou quarrez longs, aussi égaux les uns aux autres, pour avoir de tout, le cultiver plus aisément & former aux yeux une agréable diversité: vos Planches ou Couches seront dressées avec simèterie, autant que faire se pourra, & vous les partagerez par des Sentiers qui n'auront qu'un demi-pied, ou tout au plus un pied de large; à la difference des Allées, qui doivent avoir au moins cinq à six pieds de largeur, même dans les plus petits Jardins, pour qu'on puisse se promener deux de front, autrement ce ne sont que de grands Sentiers.

Vôtre partage de quarrez fait, s'il vous reste quelque terrain, comme encognure, langue de terre ou autres, vous pouvez y faire quelque Couche à l'écart, y planter quelques Légumes ou Verjus, ou en faire des Cabinets, des Loges à outils de Jardinage, & des places à fumier, ce qui doit être vôtre pis aller; car il n'y a point de si mauvaise exposition qui ne soit bonne à quelque chose, & le grand Art du Jardinage consiste à n'avoir jamais de terrain inutile.

On place en face du principal aspect de la Maison, ce qui flate le plus la vûë & l'odorat, comme Fleurs, Arbrisseaux & Parterres: d'autant que comme ce sont ordinairement des lieux ouverts à tout le monde, il est bon de n'y rien mettre dont la perte puisse chagriner. De cette sorte quand on a plusieurs Jardins ou de grands terrains à sa disposition, on met les fruitiers & les potagers à l'écart hors de la portée du principal aspect & du Public, pour ne point étaler ce que le Jardinage a de disgracieux pour la vûë & pour l'odorat, & pour ôter aux Friands & aux Indiscrets l'occasion de la tentation. Mais quand on n'a qu'un Jardin d'étenduë médiocre, on doit songer à l'utile, & employer son terrain en Plantes de service, plûtôt qu'en Parterre & en Fleurs; il faut pourtant toûjours observer de mettre en vûë du Logis, ce qui plaît le plus des differentes parties du Fruitier & du Potager, & placer plus à l'écart ce qui pourra blesser les yeux ou l'odorat: de beaux Espaliers, de beaux Buissons de fruits; les Verdures, Salades, Fraises & Artichaux, qui est ce qu'on appelle Hortolage, l'action perpetuelle des Jardiniers, &c. n'ont rien qui ne puisse plaire à tout le monde.

Pour qu'il paroisse de l'Economie & du goût dans la disposition d'un Jardin, les Curieux veulent, 1°. Que s'il est petit, c'est-à-dire d'environ six toises de large & long à proportion, on n'y fasse qu'une allée de six pieds, vis-à-vis de l'entrée; & au plus une ou deux autres petites allées aux deux extrêmitez, si ce Jardin de cinq à six toises de large en a dix ou douze de longueur; & faire des sentiers d'un bon pied de large le long des Espaliers, & des planches de quatre à cinq pieds de large, avec des petits sentiers qui traverseront la longueur du Jardin, pour y mettre, non point des arbres en Buissons, à moins que ce ne soit des petits Pomiers de Paradis, Groseliers ou autres qui n'offusqueront pas les Espaliers, & n'incommoderont pas la promenade, mais plûtôt des Fraises, Salades & Herbes potageres de toutes sortes, pour en avoir en tout-temps.

2°. Que si le Jardin est médiocre, de dix à douze toises, on y fera l'allée d'entrée de huit à neuf pieds, & les autres de six à sept pieds de large; ensorte qu'il y en aura le long de tous les Espaliers. Il restera au milieu un quarré de six à huit toises de large, qu'on coupera en deux portions égales,

ou par une allée de traverſe large comme celles des Eſpaliers, ſi tout le quarré a au moins quinze à vingts toiſes de longueur ; ou par un ſentier de trois pieds, ſi ce quarré n'a que dix à douze toiſes de long : on en emploiera la premiere en hortolages, & la ſeconde en arbres fruitiers diſpoſez en quinconce ou autrement ; parmi leſquels on pourra mettre des Fraiſiers, & petits legumes, pendant les cinq ou ſix premieres années que les Fruitiers grandiſſent.

3°. Que ſi la place a depuis quinze à vingt juſqu'à quarante toiſes de large, ſur vingt-cinq & juſqu'à cinquante toiſes de longueur, c'eſt ce qui fait un beau Jardin. On y fait tout autour des allées de huit à neuf pieds ; on donne quatre pieds de plus à l'allée du milieu, qui coupe tout le terrain en deux : on donne auſſi ſix ou ſept pieds de plus à celle d'entrée qui eſt parallele au corps de logis : Une allée de traverſe large comme celle des Eſpaliers, vous formera de beaux quarrez : on comte tels, ceux qui ont douze toiſes de long ſur ſix à huit de large ; encore mieux quand ils ſont ou à peu près quarrez ou pour le mieux oblongs.

Si une muraille courbe vous gêne, faites neanmoins vôtre allée à angles droits & quarrée ; elle ſera toûjours garnie à droite & à gauche, de jolies bordures qui la marqueront ; & les endroits qui auront plus de largeur qu'il ne vous faudroit pour la diſpoſition ordinaire, ſerviront en Fraiſiers & autres plantes incapables d'offuſquer les Eſpaliers.

Si le Jardin eſt trop long pour ſa largeur, après qu'on l'aura partagé en un aſſez grand nombre de quarrez égaux, par des allées de traverſe, on bornera cette longueur par quelque muraille, qui multiplira les Eſpaliers ; ou par quelque Paliſſade de raiſins ou Arbres fruitiers, qui ſerviront pour l'utilité des fruits & pour l'agrément de la vûë qui ſera arrêtée par là.

### *Des Jardins coupez de Murs.*

Ce n'eſt pas ſeulement dans ce ſeul cas d'avoir un Jardin trop long pour ſa largeur, qu'on le coupe par quelque mûr ou paliſſades, pour cacher à la vûë la difformité d'un tel Jardin fait en boyau. L'on s'eſt aviſé de nos jours de couper non ſeulement les terrains difformes, mais même les Jardins les plus reguliers, les plants les plus gracieux, pour en former differents Jardins coupez de mûrs, qui recompenſent par l'utilité ce qu'ils ôtent au plaiſir de la vûë ou au faſte. On peut même dire qu'il n'y a rien dans tout le Jardinage, de plus gracieux & de plus ſomptueux, que cette abondance magnifique de toutes ſortes de fruits & de plantes d'un goût exquis, que donnent les Jardins coupez, parce qu'on y a le plaiſir de voir en ſe promenant de l'un à l'autre, ce que la nature & l'art peuvent enſemble former de plus brillant & de plus agréable à l'odorat, à la vûë & au goût.

Un *Jardin coupé* n'eſt autre choſe qu'un Jardin dont toute l'étenduë eſt coupée & recoupée de mûrs, diſpoſez en quarrez, & hauts de neuf pieds ſous chaperon, afin que les arbres à demi-tige ayent de quoi s'étendre en Eſpalier.

Ainſi un Jardin coupé, n'eſt qu'une maſſe de petits Jardins quarrez, qui ſe communiquent les uns aux autres, & qui doivent avoir chacun dix-huit à vingt toiſes en quarré de chaque côté ; afin qu'outre l'Eſpalier qui regnera

tout autour avec une Plattebande de trois pieds de large le long des murs, l'espace du milieu forme aussi avec ses Plattebandes, un quarré qui sera isolé par des allées d'environ six pieds de large, & servira à produire de tout ce que les Jardins, tant Fruitiers que Potagers, donnent en toutes saisons. Il n'est pas necessaire que ces quarrez de murs soient des quarrez parfaits; & ce n'est pas une affaire, quand quelques-uns n'auroient de large que le tiers de leur longueur; pour distribuer un terrain, il faut songer seulement à l'utile, sans se mettre l'esprit à la gêne.

Il faut seulement que ces mûrs, qui coupent le Jardin, ayent des ouvertures ou vuides, qui se répondent les uns aux autres, & servent de Portes: on les place suivant ce qu'exige la disposition de la principale entrée du Jardin; ordinairement elles sont dans les encognures, & de la largeur de l'allée qui regne le long de l'espalier; mais de quelque côté qu'on les mette, il faut toûjours ménager l'enfilade & le point de vûë. Chaque ouverture pourra avoir pour ornement, deux Pilastres de pierres de taille ou de brique, sur-montez chacun d'un Vase ou d'un Globe.

### *Meloniére.*

Avant de tracer les Murs de ces Jardins, il faut placer la Meloniére, c'est-à-dire choisir un endroit où l'on portera les Fumiers dont on fera les Couches à Melons, où l'on élevera aussi des Herbes & Plantes de primeur.

L'espace de terre qu'on destine à cet usage, se proportionne sur l'étenduë du terrain entier, & sur la consommation que l'on pourra faire à la Maison ou aux Marchez. La Meloniére doit être placée dans l'endroit le plus exposé au Midi: on peut lui donner cinq à sept toises de largeur, & la longueur ordinaire des quarrez: Les mûrs qui la ferment du côté d'où vient le Soleil, ne doivent pas avoir plus de trois pieds & demi de haut, & ils doivent être surmontez d'un petit chaperon ou d'une tablette de pierres, de même que le mûr qui doit donner de l'abri du côté du Nord, & pour cela il faut qu'il soit bien plus haut que les autres.

Une Meloniére ainsi construite dans un Jardin coupé, est d'un bon rapport: les petits murs qui la ferment, dérobent aux yeux le vilain aspect des fumiers, ils réfléchissent sur les Melons la chaleur du Soleil, & ce sont de bons Brise-vents qui défendent tout ce que l'on y met, contre les orages & les Vents.

### *Ados.*

Dans ces Meloniéres, le long des mûrs exposez au Midi & même au Levant, il faut faire des Ados larges de quatre pieds. Un Ados en termes de Jardinage, n'est autre chose que de la terre qu'on a élevé en Talus le long de quelque mûr bien exposé, pour y semer pendant l'Hyver & le Printemps quelque chose qu'on veut avancer, plus qu'il ne feroit en pleine terre, parce que le Soleil frappe ces Talus presque à plein comme les Murailles; & outre cela ils ont la réfléxion de la chaleur du mûr le long duquel on les dresse. On fait aussi des élévations en dos de Bahu dans les terres qui sont froides & humides, afin que leur humidité se dissipe & que le Soleil les échauffe plus aisément. On séme sur les Ados des Pois, des Féves, des Artichaux, des

Framboiſes, &c. On éléve ordinairement les Ados à trois pieds audeſſus de terre contre le mur; & le glacis qui ſe termine entre l'allée, n'en eſt élevé que d'environ trois pouces : on le borde de planches pour empêcher que la terre de l'Ados ne s'éboule dans l'allée ou ſentier. On y plante principalement des Fraiſes & des Laituës; il y en a qui les couvrent de chaſſis de verre, pour les garantir des frimats & des hâles du Printemps : on en fait dans les Meloniéres & dans tous les Jardins aux belles expoſitions.

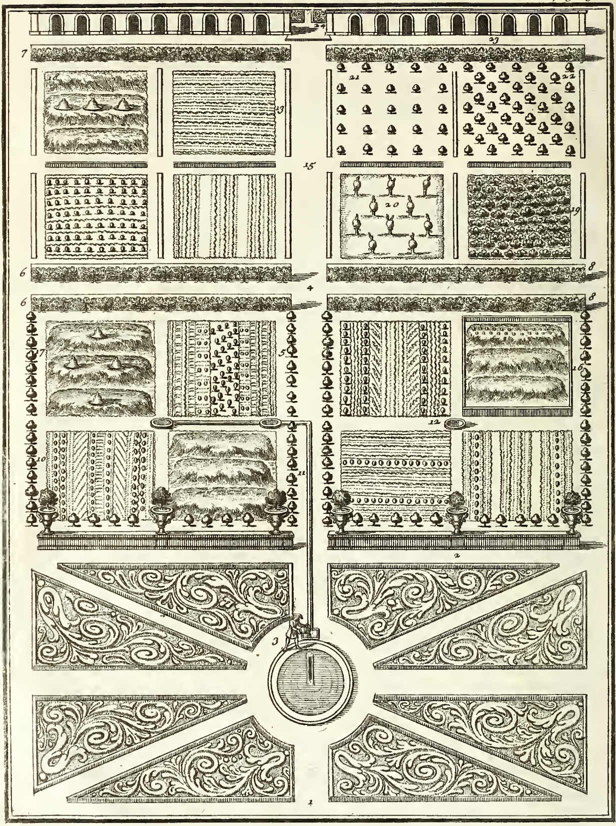
*Terraſſes utiles.*

Ceux qui veulent pouſſer plus loin la dépenſe des Jardins fruitiers & Potagers, coupez ou non coupez, y font des terraſſes ſoutenuës par des petits mûrs hauts de quatre pieds, éloignez de ſix ou ſept des grands mûrs; & on remplit de terre l'entre-deux de ces grands & petits murs. Cela ſert admirablement bien pour avoir un grand nombre d'Eſpaliers magnifiques, & de belles expoſitions, tant pour le Fruitier que pour le Potager : la vûë de ces terraſſes eſt même charmante, quand les murs en ſont ornez de treillages peints en verd. On peut faire de ces terraſſes par tout, excepté la Meloniére; on n'en met pourtant gueres que dans le dernier Jardin.

*Serre.*

Enfin pour peu que l'on ſoit Curieux, il faut que le Jardin ſoit accompagné d'une Serre : elle eſt utile & preſque neceſſaire, non ſeulement pour préſerver des rigueurs de l'Hyver les Orangers, Citroniers, Grenadiers, Lauriers, Mirthes, Jaſmins, Figuiers & généralement tous les arbriſſeaux encaiſſez ou empotez qu'on y ſerre, mais encore pour faire germer en mannequin ou autrement quantité de fruits, comme Amandes, Pêches, Noix, Glands, &c. Et pour y élever ſur des Couches, ou y conſerver en Hyver quantité de plantes potageres, qui produiſent par ce moyen toute l'année, comme Pois, Féves, Laituës-Pommées, petites Salades, Chicorées, Celleri, Cardons, Aſperges, Artichaux, Choux fleurs, Poirées, Porreaux; Racines, comme Carottes, Panais, Bêtes-raves, &c. Pour y élever délicatement des plantes Etrangeres, &c.

Pour tous ces Uſages, la Serre doit être, 1°. bien expoſée au Midi ou du moins au Levant; 2°. bien percée; avoir des Portes bien juſtes & proportionnées aux arbres qu'on y doit ſerrer; de grandes fenêtres, qui viendront à trois pieds de l'aire de la Serre, qu'on ouvrira en Hyver chaque fois qu'il fera un beau Soleil, pour réjoüir les Arbres & Plantes & diſſiper l'humidité de la Serre; & ces fenêtres ſeront garnies non ſeulement de bons contrevents, mais encore d'un chaſſis de verre en dehors, & par dedans d'un chaſſis de papier double; c'eſt à dire d'un papier côlé de chaque côté du chaſſis; & on aura ſoin de les bien calfeutrer, pour que l'Air temperé qui eſt reſté dans la Serre depuis les beaux jours, & qui y entretient l'embonpoint des plantes, ne ſe diſſipe point. 3°. Toutes les Murailles de la Serre doivent être de maçonnerie bien faite, au moins de Bauge, & avoir environ deux pieds & demi d'épaiſſeur, ſur-tout du côté du Nord, où il eſt bon qu'elles ſoient adoſſées à quelque Bâtiment, Montagne ſéche, ou Bois de haute-futaie. 4°. Elle doit encore être ou voutée ou avoir un plancher épais & bien couvert de paille ou


24
23
7
21
22
13
15
20
19
6
8
4
17
5
16
12
10
11
2
3
1

de foin en Hyver. 5°. Le Sol de la Serre doit être un peu plus haut, ou au pis aller, de fort peu plus bas que le terrain du dehors; & ce doit être ou un plancher, ou une aîre de plâtre ou de terre bien endurcie. 6°. La Serre ne doit guére passer quatre toises de profondeur, c'est-à-dire de largeur en-dedans, & haute à proportion, pour que les raïons du Soleil (s'ils ne peuvent pas y donner par-tout) puissent du moins en dissiper toute l'humidité, qui est aussi contraire à la Serre que le froid.

Pour l'en preserver, ce n'est pas du feu qu'il y faut faire; car soit que le charbon allumé soit dans un poële caché, ou dans des terrines, 1°. S'il y en a peu, il est inutile; & s'il est un peu grand, il dessêche l'écorce & les branches des Arbres & Plants, étressit & bouche les Canaux de la séve qui est l'ame de la Plante. 2°. Il les rend beaucoup plus sensibles aux froids qui surviennent. 3°. Comme la chaleur du charbon ne peut jamais être ni continuelle, ni égale, elle ne cause que du dérangement.

Le meilleur est que la Serre ait, comme je l'ai dit, une bonne exposition, des portes bien épaisses & bien closes, des fenêtres bien fermées avec des contrevents & de bons chassis doubles bien calfeutrez, & principalement de fort bonnes murailles.

Si l'endroit que l'on fait servir de Serre, n'a pas été bâti pour cet usage, par exemple si c'étoit quelque Cellier, Salle-basse, ou Ecurie; pour renforcer l'endroit & le rendre plus chaud, il faut y faire un contre-mur de Maçonnerie d'un pied d'épaisseur: on peut même, dans un besoin, faire ce contre-mur de fumier grand & sec, qu'on entassera en le battant bien; & pour empêcher qu'il ne tombe, on l'environnera de grosses perches, qu'on fichera en terre à quatre pieds les unes des autres.

L'Hyver, on met quelques linges moüillez, ou de petits vases pleins d'eau, dans differens endroits de la Serre, sur-tout auprès des portes & fenêtres, & sur le bord des Caisses & Couches, pour sçavoir si le froid contre lequel on doit toûjours être en garde, y pénétre; & en ce cas, on y remedie par une chaleur douce, égale & qui dure autant qu'on veut: il n'y a qu'à mettre dans toute l'étenduë de la Serre, ou seulement aux endroits par où le froid aura pénétré, des lampes allumées qu'on aura soin d'entretenir, en observant toûjours que la flamme ne touche point aux Arbres: la douce chaleur que ces lampes y communiqueront, est aisée à concevoir par l'experience que l'on a tous les jours de celle qu'une bougie cause dans un Carrosse bien fermé, & dans une chambre bien close.

*Explication de la Figure d'ici à côté.*

1. *Premier Jardin, pour l'Ornement.*
2. *Mur d'appuy.*
3. *Homme qui jette dans un Baquet troué, de l'eau du Bassin, qui se distribuë dans tous les Jardins suivant la pente du Terrain, en coulant dans des Canaux de bois, de Baquets en Baquets plus bas les uns que les autres.*
4. *Potagers.*
5. *Plattes-bandes garnies d'Arbres en Buissons, & de Plantes en Bordures.*

ses, de *Mannes* & *Mannequins*, qui servent tant pour le transport, que pour y planter des Arbres ; des *Baquets* qui servent aux arrosemens, & à semer des Graines particulieres ; des Corbeilles à Fleurs & Fruits ; des *Déplantoirs*, *Houlettes* & *Truelles* pour déplanter ; des *Cribles* pour sasser la terre, principalement pour les Fleurs ; des *Clayes* pour épierrer les terres & les passer grossierement : des *Cloches*, tant de verre que de pailles ; celles de verre, servent à élever l'Hyver sur Couche, ou en Caisse, toutes sortes de Plantes ; & celles de paille servent à garantir les Plantes nouvellement transplantées, du hâle & du Soleil : & enfin il faut des *Pleyons*, *Paillassons* & *Brise-vents*, & des *Chassis* de verre pour ceux qui en veulent faire la dépense.

*Déplantoirs.*

On se sert dans le Jardinage de trois sortes d'Outils pour déplanter, la Truelle, la Houlette & le Déplantoir.

La *Truelle* sert à lever en motte les petites Plantes, sur-tout les Fleurs.

La *Houlette* sert aussi pour les Plantes qui n'ont pas beaucoup de racines, comme Fraisiers, Tulipes, Anemones : pour les terres dures & pierreuses, les Jardiniers ont des Houlettes tout-à-fait pointuës, comme de la Sauge, aussi les appelle-t-on *Feuilles de Sauge*, & ils en ont d'autres qui sont coupées quarrément & un peu rondes par le bas, pour les terres meubles & legéres.

Un *Déplantoir* se fait avec des feüilles de fer-blanc, qu'on met en rond comme des tuyaux ou comme un petit baril sans fond ; & on entretient cette rondeur par des charniéres qui se rencontrent, & où on passe un gros fil-de-fer ; à force de bras on fait entrer le Déplantoir dans la terre, autour de l'Arbre ou de la Plante qu'on veut enlever ; on l'enleve en motte, on la transporte enfermée dans le Déplantoir ; & en ôtant le fil-de-fer qui le tenoit fermé, il se lâche, & l'Arbre ou la Plante en sort en son entier & se place comme on veut. Les petits Déplantoirs se font d'une demie-feüille de fer-blanc, les moyens d'une feüille entiere ; & on met aux grands, deux, trois ou quatre feüilles, selon l'usage qu'on en veut faire.

*Clayes pour épierrer & paßer la terre.*

On passe à la Claye les terres pierreuses, parce qu'elles ne pourroient pas faire un bon Jardin. On a donc une Claye de six pieds de haut sur cinq de large : pour la faire, avec quatre piéces de Menuiserie épaisses de deux poûces, on fait un chassis de la grandeur que je viens de dire, on le garnit de haut en bas de baguettes de Coudrier de la grosseur d'un bon poûce, & éloignées les unes des autres d'environ un poûce ; & avec des petits coins, on les arrête par les bouts dans des trous faits dans le chassis ; ou bien, sans même y faire de chassis, on les lie à trois ou quatre endroits de leur hauteur, d'une chaine d'ozier qui les entrelasse, & on les attache par derriere avec trois ou quatre traverses du même bois, ou même un peu plus gros, pour maintenir tout l'Ouvrage en état ; en sorte que la Claye résiste à la pesanteur de la terre qu'on doit jetter contre.

Pour la passer, on pose la Claye un peu en panchant sur le bord d'une tranchée ; ou bien on la soutient par derriere avec quelques échalas ; le Jar-

dinier jette des pellées de terre sur le haut de la Claye, & la bonne passe au travers, pendant que les pierres roulent au bas : le Jardinier les ôte, & continuë ainsi à passer toute sa terre.

*Pleyons, Paillaßons, Brise-vents.*

I. Les Jardiniers nomment *Pleyons*, la paille de Seigle, qui, parce qu'elle est longue & ferme, sert à couvrir les petites salades sur Couche, à faire des Paillassons, des Brise-vents & des Cloches, & à lier la Vigne.

II. Pour faire des *Paillaßons*, couchez à terre trois échalas d'environ six pieds de long, & éloignez les uns des autres de deux à trois pieds ; faites, en travers de ces échalas, un lit de paille de Seigle, épais d'un bon poûce, haut de cinq à six pieds, & aussi long que les échalas ; ensuite mettez sur ce lit de paille trois autres échalas pareils aux trois premiers, vis-à-vis desquels vous les placerez, & lierez ceux de dessus avec ceux de dessous avec de l'ozier ; & enfin vous mettrez sur l'un des côtez de cet Ouvrage deux autres échalas en travers, pour qu'il soit solide.

Ces Paillassons servent à mettre sur des Couches, par exemple de petites Salades, de Raves Printaniéres & autres Plantes qu'on veut conserver contre le froid des nuits, les neiges, la grêle, le vent, le hâle, &c. On met ces Paillassons à plat sur les Couches ; & pour empêcher qu'ils n'en approchent de trop près, on garnit les Couches de quelques autres échalas mis en travers, & soutenus par de petits pieux. On se sert aussi des Paillassons pour garantir les Espaliers des Roux-Vents & de la grêle.

III. Les *Brise-vents* ne sont autres choses que ces mêmes Paillassons qu'on met de bout sur un côté de leur largeur ; & en les arrêtant avec des pieux fichez en terre autour des Couches, des Quarrez & même des Buissons, ils font une espece de petite muraille qui défend des vents froids tout ce qui y est enfermé, & l'échauffe en même temps par la reflexion des rayons du Soleil : en sorte que les Brise-vents produisent deux bons effets dans le Jardinage ; ils brisent le vent, & ils augmentent la chaleur : aussi s'en sert-on non seulement pour mettre à l'abri les Couches de Melons, Salades, &c. mais encore pour clore tous les endroits où il n'y a point de veritables murailles qui défendent le Jardin des ravages de l'exposition du Nord.

*Cloches & Chaßis.*

On fait ordinairement les Cloches de verre d'environ dix-huit pieds de large par le bas, sur pareille hauteur, avec un gros bouton au-dessus pour les manier commodément. Elles servent l'Hyver & pendant tout le froid, le Printemps & l'Automne, à garantir du froid, de la grêle, du hâle & du vent, les Fraises, Melons, Asperges, Concombres, petites Salades, Oseille, jeunes Plants & autres Productions tendres. A mesure qu'elles levent & qu'il y a de beaux jours, on doit donner de l'air aux Cloches, c'est-à-dire les élever ou d'un côté seulement, ou par-tout, en les soutenant sur des petits morceaux de bois, ou avec des fourchettes.

Les Chassis, par le moyen desquels on a trouvé le secret d'élever les Plantes les plus délicates, & les Arbres mêmes les plus curieux & les plus difficiles, ne sont qu'un Ouvrage de Menuiserie fait en tiers-point ou triangle,

avec des feüillettes dans les coins, dans lefquelles on enchaffe des panneaux quarrez de vitre. On les fait de Chêne bien dur, & fouvent on les peint en verd, pour qu'ils refiftent mieux aux injures de l'air. On leur donne environ fix pieds de long, pour y mettre de chaque côté deux panneaux de trois pieds en tous fens : ils ont d'ordinaire quatre pieds d'ouverture. On en met plufieurs au bout l'un de l'autre, & on les bouche aux deux bouts par deux panneaux de verre auffi faits en triangle. On en fait auffi de quarrez, dont le deffus fe termine en comble, comme un toit. On en environne des Couches, des Quarrez & des Arbres entiers, fur-tout pour les Productions qu'on veut avancer l'Hyver; on y fait même des Rechauffemens en les entourant & les couvrant de fumier; & on donne ainfi aux Productions qui y croiffent, tant & fi peu de chaleur & de fraicheur que l'on veut.

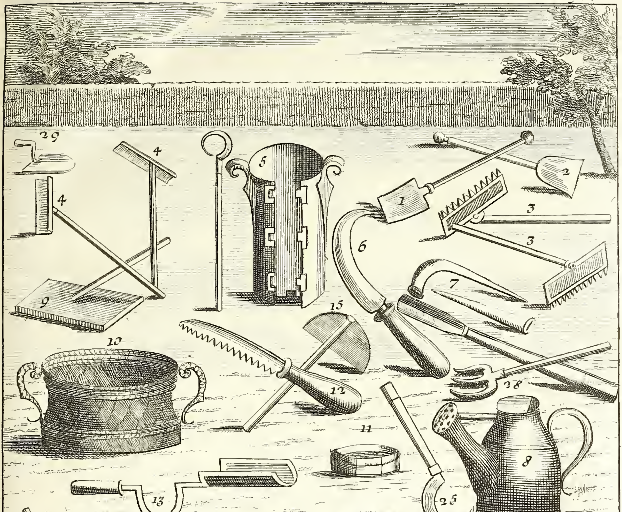
*Explication de la Figure d'ici à côté.*

1. *Bêche.*
2. *Pêle.*
3. *Râteaux.*
4. *Râtiffoires de deux fortes.*
5. *Déplantoir.*
6. *Serpette de deux fortes.*
7. *Plantoirs de plufieurs façons.*
8. *Arrofoir.*
9. *Batte.*
10. *Corbeille à Fleurs.*
11. *Crible à Jardin.*
12. *Scie.*
13. *Houlette de Jardinier.*
14. *Pots de terre de differentes grandeurs.*
15. *Rabot.*
16. *Paillaffon.*
17. *Maillet.*
18. *Broüette.*
19. *Civiere.*
20. *Echenilloir.*
21. *Cifeaux de Jardinier.*
22. *Echelles de differentes façons.*
23. *Pioche.*
24. *Piochon.*
25. *Croiffant.*
26. *Cloche de verre.*
27. *Cloche de paille.*
28. *Fourche de fer.*
29. *Truelle.*
30. *Claye.*

## CHAPITRE III.

### *Correctifs des Terres de Jardin.*

COMME on eft très-fouvent contraint par la difpofition du lieu, à prendre le terrain d'un Jardin, tel qu'il fe prefente, il eft neceffaire de dire ici quelque chofe pour enfeigner à corriger les fonds de terres qui font tout-à-fait mauvais, & à ameliorer ceux qui ne font pas affez bons; d'autant que le terrain d'un Jardin eft prefque toûjours précieux.


29
4
4
5
1
2
3
3
6
7
9
15
10
12
28
11
8
13
25
30
20
17
14
14
23
21
19
22
18
16
27
26
22

*Remédes pour les fonds de terre tout-à-fait mauvais.*

I. Quand ce ſont des Terres coriaſſes & ſi fortes, qu'elles ſe coupent à la bêche, comme des Terres franches & des Terres glaiſes ; ſi on n'a pas la commodité d'en faire porter d'autre en la place, il faut les diſpoſer de maniere, qu'étans élevées par quarrez en dos de bahu, l'eau qui y ſéjourneroit ſans cela & les réduiroit en boüillie ou mortier en temps de pluyes, puiſſe avoir ſon écoulement dans des rigoles, enſuite dans des pierres qui ſeront aux coins, & de-là dans des Aqueducs, Canaux, ou Puiſards qu'on fera exprès. On peut leur donner cette élevation, non ſeulement avec des terres nouvelles qui ſoient meilleures ; mais encore avec de grand fumier, ſoit en le mettant par-deſſous, ou le mêlant avec ces terres fortes. Cette maniére eſt bonne encore pour les lieux qui ſont ſujets aux inondations des grandes pluyes ou qui ſont naturellement marécageux, les ayant premierement remplis & comblez avec des ſables, des gravois ou autres ſemblables choſes.

Pour éviter les inconveniens des terres fortes qui ſe fendent aiſément dans les grandes chaleurs, il faut avoir recours aux frequens labours ; c'eſt le ſeul reméde qu'on y puiſſe apporter. Voilà pour les terres qui ſont trop lourdes, trop graſſes & trop fortes.

II. A l'égard de celles qui ſont trop arides & trop legéres, ſi elles ſont telles naturellement & dès la ſuperficie, on n'y peut remédier qu'en y mêlant d'autres terres fortes que l'on tranſportera d'ailleurs, ou bien en faiſant couler dans le fond quelque décharge d'eau qui ſe puiſſe répandre par tout. Si cette ſécchereſſe vient de ce qu'il ſe trouve au-deſſous de la terre un ſable qui n'étant pas aſſez ſolide & aſſez ſerré pour pouvoir arrêter les eaux de pluies, de neiges ou autres, les laiſſe paſſer & deſcendre plus bas, où elles ſont entraînées par leur peſanteur ; ce qui fait qu'il ne ſe conſerve dans ces terres aucune fraîcheur, ſans quoi elles ne ſcauroient rien produire, non plus que ſans une chaleur temperée : pour réparer ce défaut, il faut ſe ſervir d'un expedient tout contraire à celui des terres trop fortes ; c'eſt-à-dire, tenir les quarrez qui ſont à labourer, dans une ſituation plus baſſe que les Allées, enſorte que les eaux y ayent toute leur pente. Et pour une plus grande proviſion d'humidité, l'on jettera dans ces labours en Hyver toutes les neiges des Allées & des environs, d'où il ſera facile de les y porter ; & cela après avoir préalablement tiré de ce ſable tout pur qui eſt au fond, la profondeur de trois pieds, pour y ſubſtituer de meilleure terre.

III. Les terres argilleuſes doivent être traitées comme les terres fortes, puiſqu'elles ſont de la même nature ; c'eſt-à dire d'une compoſition à ne pas ſe laiſſer pénétrer aiſément à l'eau, ni à recevoir à fond ( après qu'elles en ſont imbibées par la longueur du temps ) les rayons du Soleil dont elles ont beſoin pour ſe deſſécher. Il faut donc faire enſorte par nôtre induſtrie, qu'elles deviennent capables de ces deux choſes ; & c'eſt ce qui ſe fera encore par un bon & profond labour, qui relevant la terre à hauts ſillons ou mottes en pirami-

de, donnera moyen à l'eau & au Soleil de la penetrer bien avant. Ce labour doit être fait en temps sec, soit froid ou chaud, & réïteré avant que la terre soit derechef affaissée ; ce que l'on empêchera en y mêlant du fumier long, soit de pailles ou de feüilles, qui ne soit qu'à demi pourri ; afin qu'achevant de se consommer, il s'échauffe & aide en même temps à échauffer la froideur de cette terre.

IV. On doit observer le contraire dans les terres sablonneuses, qui ont un défaut tout opposé ; sçavoir de boire l'eau trop promptement sans en faire profit, & de demeurer ensuite exposées à toute l'ardeur du Soleil qui les brûle. Il ne faut par consequent les labourer qu'en temps humide, & y employer du fient gras bien pourri, soit en le mêlant avec la terre, soit en le répandant seulement par-dessus, peu de temps avant les pluies ; car venant à se dissoudre, il engraisse la terre en coulant plus lentement, & son suc le plus exquis demeure le plus proche de la surface où il doit faire son plus grand effet.

V. Ces remédes ne seroient pas suffisans, si les terres étoient entierement d'un si méchant temperament dès la superficie, & principalement celles qui sont argilleuses ; car ce sont les pires de toutes. On ne les peut jamais bien corriger par le mêlange d'autres bonnes terres : elles en empêchent plûtôt les fonctions naturelles par la crudité, l'amertume & les autres méchantes qualitez qu'elles leur communiquent. Ainsi il n'y a qu'à enlever absolument toute cette terre hors du lieu où l'on veut faire un Jardin, jusqu'à la profondeur de trois pieds, aux endroits qu'on destinera pour les Arbres & pour les Plantes à longue racine ; & de deux pieds au moins pour les menus herbages : & y remettre pareille quantité de bonne terre, autant qu'il sera facile d'en avoir.

On fera la même chose, si l'on est dans un fonds qui est tout de craye, c'est-à dire de terre de Carriere, ou tout pierre, tuf, gravois & cailloux ; ou bien encore tout sable, de quelque couleur qu'il soit.

Il n'y auroit rien à enlever, si heureusement cette méchante terre se trouvoit beaucoup plus basse que la superficie qu'elle doit avoir, pour n'être pas de même niveau que la maison, supposé qu'on puisse faire le Potager tout auprès : car il a beaucoup plus de grace d'être dans une situation un peu plus basse (ensorte que d'un Perron qui regnera le long de la maison, on descende par quelques marches dans ce Jardin) que quand il est de niveau ou plus élevé, & que par consequent on n'y peut aller qu'en montant. Si le Potager en doit être plus éloigné, comme c'est l'ordinaire dans les grandes maisons, on ne laissera pas, si l'on peut, de leur donner une disposition à peu près semblable, afin que dès l'entrée on puisse d'un coup d'œil en parcourir toute l'étenduë.

Or si par cette facilité l'endroit que l'on choisira est naturellement bas de sa situation, comme de cinq ou six pieds, quelle que soit la méchante terre qui s'y trouve, il n'y a qu'à l'y laisser & rehausser la superficie, à la hauteur des deux & trois pieds que nous avons dit. Pour être plus sûr de cette quantité de terre, il faut mesurer avec une jauge l'endroit d'où on l'enleve, & non pas la hauteur à quoi elle monte quand elle est mise en place, parce

que les terres nouvellement remuées en occupent d'abord davantage, que celles qui sont affaissées. Par la même raison quand on tirera d'un Jardin trois pieds de méchante terre, pour y en remettre d'autre meilleure, on ne se contentera pas que l'endroit que l'on a creusé soit rempli de niveau au reste, mais il faudra mesurer cette terre sur le lieu où elle sera prise; sinon en mettre environ un pied plus haut, c'est-à-dire quatre pieds, étant assuré que cela se réduira assez par la suite à la quantité necessaire de trois pieds.

*Moïens de corriger les Terres qui ne sont pas assez bonnes.*

Il est rare qu'on ait à en venir aux extrêmitez que j'ai dit à l'article précedent, parce qu'on ne choisit gueres un fonds tout-à-fait défectueux pour faire un Jardin. Il est plus ordinaire que ce fond étant assez bon, il n'y en ait pas suffisamment; parce qu'au dessous des premiers lits de bonne terre que l'on rencontre d'abord, il s'en trouve de Glaise, d'Argille, ou de Tuf, qui arrêtent l'eau trop près de la superfice, en sorte que son séjour rend la terre trop humide, ou cause d'autres inconveniens. Et c'est alors qu'il faut se servir des expediens cy-dessus; c'est-à-dire élever les quarrez en dos de bahu, employer des fumiers longs à demi pourris, donner à ces eaux soûterraines une décharge qui les porte dehors; & si l'on veut faire encore mieux, enlever absolument tout ce qu'il y a de mauvaise terre dans le fond, soit sable, soit glaise, soit pierre, & y en mettre de meilleure à la place, autant qu'il en faudra pour la profondeur requise, & pour conserver toûjours la même hauteur que l'on avoit, si elle est telle qu'on a lieu de la souhaiter; ou pour y parvenir, si la superficie est trop haute, ou trop basse.

En ce dernier cas, s'il faut hausser le terrain au-delà de trois pieds, il ne seroit pas necessaire que le surplus fut tout de bonne terre. On peut y employer tout ce qu'on a, quoi qu'il soit. L'on a pour cela une grande commodité dans le voisinage des villes, d'où l'on peut apporter les décombres des fondemens ou démolitions des Maisons, & donner la liberté de les venir décharger dans les places qu'on veut rehausser. Il est vrai que cela ne se fait qu'avec beaucoup de temps, & c'est une perte assez considerable, pour chercher une autre parti s'il est possible; d'autant plus qu'on s'expose souvent à avoir dans son Jardin beaucoup plus de sable & de pierres, que de veritable & bonne terre, a moins qu'on ne la passe à la Claie.

D'autres pour s'éviter la peine de faire apporter des terres, quand il n'y en a pas de bonnes à une profondeur suffisante, se contentent (après avoir fait la distribution de leur Jardin) de prendre celle qui doit être employée en allées, pour mettre tout ce qu'il y en a de bon dans les quarrez, à la place de celle qu'on en tirera: commençant par faire une tranchée de cinq ou six pieds de large, depuis un bout du quarré jusqu'à l'autre, & ce qu'ils trouvent de bonne terre, ils le jettent avec la béche sur l'allée la plus proche; afin de faire place, & de pouvoir vuider l'Argille ou le Tuf, qu'ils jettent dans l'endroit que doit occuper une autre allée: puis faisant une autre tranchée de la même largeur & longueur, ils en mettent toute la bonne terre dans la précedente, & ensuite ce qu'ils ont jetté sur l'allée avec la bonne terre qui est au dessus de la même allée, s'il y en a de manque; & continuent ainsi de quarré en quarré ce travail, qui fait qu'à la fin les allées ne sont composées

que de la glaise, des pierres, ou du Tuf qui se rencontroit trop près de la surface.

D'en user ainsi, c'est bien s'épargner une peine; car il y en a sans doute à transporter assez loin la méchante terre, & à en apporter d'autre en la place; & d'ailleurs les allées se trouvent de cette maniere, plus solides, plus fermes pour la promenade & pour le charoi des choses necessaires à l'entretien du Jardin, & il n'y croîtra point tant de méchantes herbes; mais il y a aussi d'autres inconveniens à craindre, qui me font mépriser ces legers avantages pour d'autres plus solides. L'un est que ces amas de pierres & de Tuf, attirent sous les allées l'humeur & la bonté des terres voisines, & des amandemens qu'on leur donne; & cela est extrêmement nuisible à ce qu'on y plante, principalement aux arbres en buissons qui se trouvent justement placez en ces endroits. De plus, ce sont autant de retraites pour les limâs & autres insectes qui perdent les Jardins; & ce qui est de plus fâcheux, c'est qu'au cas que dans la suite on voulût changer le dessein du Jardin, cela ne se pourroit faire qu'en recommençant tout de nouveau, un grand & pénible travail, qui renverseroit tout le Jardin, pour porter enfin hors de là tous ces rebuts; aulieu qu'on ne perdroit presque point de temps si on l'avoit fait dès la premiere fois, parce qu'il ne s'y trouvera que de bonne terre.

On aura encore en cela un autre avantage. C'est que sans qu'on veüille changer le dessein du Jardin, les terres des quarrez venant à la longue à s'user & à s'épuiser, il sera facile de les renouveller en prenant celles des allées qui seront de la même qualité. Or l'on sçait combien ce remuëment est profitable; soit que par ce moïen l'air pénétrant davantage les terres, y réveille quelque principe de vigueur, soit qu'il les purifie de ce qu'elles pouvoient avoir contracté de mauvais; ou qu'enfin ils les rende plus meubles & plus pénetrables aux racines; ce qui fait qu'on estime tant les terres portées & neuves.

Qu'on ne plaigne donc pas en cela sa peine, s'il arrive qu'on soit réduit à en venir là; comme quand on veut faire un Jardin en un endroit qui manque entierement de terre, ou que la bonne qui y est n'est pas en une quantité suffisante, ou enfin qu'elle est mêlée avec d'autre mauvaise. On ne peut mieux faire que d'effondrer entierement un pareil endroit, pour ôter tout ce qu'il y a de défectueux, & y mettre de bonne terre en la place.

II. Si la terre est passablement bonne, ou qu'elle soit seulement usée pour avoir servi à d'autres productions, le travail en sera beaucoup moindre. On remédie à ce dernier inconvenient par le changement des plantes, par l'amandement, avec de bons fumiers, & par le repos. Ainsi par exemple, une terre qui a été long-temps employée en vignes, en bois, ou autre chose, réussit fort bien en des plantes moins voraces, telles que sont les Herbes potageres, les Pois, Féves, &c. Et si elle essuie enfin le sort commun de toutes les terres, qui est de devenir usées, le soin du Jardinier y doit pourvoir, en s'appliquant perpétuellement à remarquer de quelle maniere viennent ces plantes, afin de ne point perdre de temps, & que changeant selon le besoin les places de ses legumes & de ses semences, sa terre ne demeure point inutile: elle n'est jamais si usée & si effritée, qu'il la doive laisser en friche; elle peut au contraire produire de toutes choses les unes après les autres, pourvû

pourvû qu'il ne la laiſſe pas manquer des ſecours neceſſaires. Le repos eſt bien capable de rétablir une terre alterée par la nourriture de quelques plantes qui lui étoient étrangeres : mais ſi l'on y ajoûte du bon fumier, cela ſe fait encore plus heureuſement, auſſi-bien que pour améliorer une terre médiocrement bonne : ſurquoi l'on doit voir ce qui ſera dit ci-après au Chapitre des amandemens. Et à l'égard de ce repos des terres, on ne doit pas s'imaginer qu'il faille abſolument laiſſer le fond ſans lui rien demander. Il ne conſiſte ordinairement qu'a mettre à l'air la terre qui étoit dans le fond, où n'ayant rien à s'occuper, elle conſervoit ſa fécondité naturelle, en attendant qu'on la fît travailler, c'eſt-à-dire qu'on l'expoſât au Soleil & qu'on lui donnât quelque culture : & celle qui étoit à la ſuperficie prenant ſa place dans le remuëment qu'on en fait, elle y eſt à ſon tour dans un repos capable de la rétablir au bout de quelques années, & de la remettre en état d'agir auſſi-bien que jamais ; en quoi l'on voit encore l'importance qu'il y a, que dans l'endroit que l'on deſtine en Jardin, il ſe trouve trois pieds de bonne terre.

Ce qu'il y a de bon au-deſſous de cette profondeur eſt regardé comme une terre neuve dont la fécondité eſt merveilleuſe, ayant conſervé tout ſon ſel par l'inaction où elle eſt demeurée. Celles de la ſuperficie peuvent auſſi quelquefois être appellées telles, quand elles ont été empêchées d'agir, & qu'elles ont ceſſé un temps de produire & de nourrir des plantes, comme quand on les a occupées à des édifices, ou autrement. Dans les premieres années que ces terres ſont employées à leurs anciennes fonctions, elles font un effet admirable ; toutes ſortes de plantes & de legumes y croiſſent & groſſiſſent à vûë d'œil ; & elles ſe paſſent même aiſément de tout amandement, ou ſe contentent de très-peu.

On peut être ſuffiſamment inſtruit par tout ce que nous venons de dire, des conditions qui doivent ſe rencontrer dans le fonds qu'on veut convertir en Jardin, s'il eſt en nôtre pouvoir d'en faire le choix ; & de ce qu'il y a à pratiquer, quand on eſt borné à ſe ſervir d'un terrain défectueux, pour le rendre meilleur : comme, de mêler de la terre franche avec la legére, de corriger l'aridité de celle qui eſt ſabloneuſe, en y joignant de la forte ; de procurer de l'humidité à celle qui en manque, de deſſécher celle qui péche de ce côté-là par l'excez ; d'échauffer celle qui eſt trop froide, de tempérer au contraire l'ardeur des terres trop chaudes ; & ainſi des autres inconveniens, auſquels on peut remédier par les divers moyens que nous avons propoſez. On trouvera plus bas le bon uſage que l'on peut faire de chaque partie de ſon fond tel qu'il ſoit, ſuivant la difficulté qu'on peut avoir de vaincre ces obſtacles, en plaçant chaque eſpece de plantes & de legumes dans les terres dont elles peuvent le mieux s'accommoder.

Je finis par deux obſervations : l'une, que dans ces correctifs des terres mal conditionnées, il y a cette diſtinction à faire ; que dans les Païs froids il eſt à ſouhaiter d'y avoir des terres legéres, afin qu'avec le ſecours du peu de chaleur qui s'y fait ſentir, elles ſoient aſſez facilement échauffées pour être raiſonnablement hâtives dans leurs productions ; au lieu que dans les païs chauds, il vaut mieux avoir de la terre aſſez forte & aſſez graſſe, afin que les chaleurs qui y ſont plus grandes ne puiſſent pas ſi aiſément pénétrer

dans le fond, ni par conséquent alterer les plantes.

L'autre regarde les terres de rapport, qui pour se conserver dans le degré de bonté qu'elles avoient dans l'endroit d'où on les tire, veulent trouver une situation aussi avantageuse; autrement il arrive assez souvent qu'elles deviennent steriles; comme réciproquement il s'en rencontre de celles-ci que l'on rend très-propres pour la production, en leur donnant une situation plus heureuse. Il arrive de-là que la bonté de ces terres rapportées, n'est le plus souvent qu'accidentelle, si elles n'en ont toutes les autres marques, dont nous avons parlé. Il en est de même de la couleur : ce n'est qu'un signe assez équivoque & peu seur, d'une bonne terre, que d'être d'un gris noirâtre. Il s'en trouve bien plus de bonne de cette couleur que de toute autre, principalement de la blanche : mais il s'en voit de telles tout-à-fait infertiles, soit sur le haut de certaines montagnes, ou dans quelques valons, où elles ne sont tout au plus capables que de produire des Brüieres & des Genets. Bien souvent aussi il s'y trouve du Tuf mêlé, comme de l'Argille aux terres blanches & rougeâtres; ainsi les couleurs de terre peuvent tromper : ce qu'on ne peut dire de la beauté & vigueurs de ses productions naturelles, qui constamment sont les seules qui en doivent décider, quand elle est déja occupée, soit en Prairie, Bois ou autre chose.

---

## CHAPITRE IV.

### *Des Amandemens.*

LEs Engrais sont très-necessaires dans le Jardinage, & il s'y en consomme beaucoup, tant pour fertiliser les terres ingrates, que pour entretenir la fécondité des bonnes; car les herbes, les plantes, les fleurs & les fruits y venans en abondance, & se succedant promptement les uns aux autres, surtout dans le Potager, & souvent dans un petit espace de temps & de terrain, la terre seroit bien tôt épuisée sans le secours des amandemens.

C'est aussi par l'abondance des engrais qu'on fertilise les plus mauvais fonds: C'est pourquoi on n'est pas si scrupuleux sur le choix du terrain, quand on a à sa commodité du fumier & de l'eau pour les abonnir. C'est avec ces deux secours qu'en deux ou trois ans nos Maraichers des Portes de Paris convertissent les endroits les plus brutes en Jardins les plus féconds & les plus riants qu'il y ait.

Outre ces trois bons effets que les amandemens produisent, sçavoir d'abonnir les mauvaises terres, d'entretenir la fécondité des bonnes, & de métamorphoser le Tuf & la Craie en bons Jardins; c'est encore par le secours des fumiers, qu'on y fait durant l'Hyver, presque tout ce qu'y fait durant l'Eté le Pere de la végétation, le Soleil, ce grand Astre qui anime & vivifie toutes choses.

L'Art de fumer, si précieux au Jardinage, consiste principalement à connoître la qualité de la terre & celle de l'engrais, pour proportionner l'un à l'autre; donner au fond de terre le fumier qui lui est propre, & le donner

en quantité & en temps convenables ; par exemple, employer les corps les plus gras & les plus rafraîchissans dans les terres séches & legéres ; & dans celles qui sont humides, froides & pésantes ; mettre des fumiers chauds & legers.

*Fumier de Cheval, de Mulet & d'Ane.*

Le Fumier de ces trois sortes d'Animaux est de ce dernier temperamment, c'est-à-dire chaud & leger ; comme l'experience le justifie assez, en ce qu'une certaine quantité de fumier de Cheval étant entassée, s'échauffe quelquefois jusqu'à se convertir en veritable feu. Les fumiers de Cheval, de Mulet & d'Ane, nouveaux-faits & encore un peu humides, sont d'un grand usage dans les Jardins, sur-tout dans les Potagers, principalement en Hyver : ils servent en Couches, à nous donner des nouveautez Printaniéres, comme Concombres, Raves, petites Salades, Melons, & tout cela long temps avant le cours ordinaire de la nature. Dans le fort de la gelée ils servent à nous faire avoir des verdures, des Asperges même bien vertes ; ils avancent considerablement la maturité des Fraises, des Figues en caisse, des Pois & autres legumes ; enfin l'on s'en sert pour avoir en tout temps des Champignons.

Lorsque ces fumiers sont vieux & secs, & que leur chaleur est passée, ils ne sont pas pour cela inutiles. On en fait des couvertures pour les Artichaux, les Chicorées, le Celeri & semblables plantes, afin de les préserver de la gelée ; & venant par la suite à se pourrir, on en tire le dernier secours, qui est d'amender les terres où on les incorpore.

*Fumier de Bœuf & de Vache.*

Il vient après celui de Cheval & de Mulet ; mais il est d'un tempéramment tout different. Sa nature est de rafraîchir & d'engraisser : ainsi il convient particulierement aux terres séches & sablonneuses ; au lieu que les autres sont bons pour les terres grossieres, fortes & humides, qui ont besoin d'être échauffées & ameublies.

*Fumier de Mouton & de Chévre.*

Ils sont aussi très-propres aux terres fortes & humides ; parce que ce sont les fumiers les plus gras & cependant les plus chauds.

Ils ont même une telle disposition à fertiliser la terre, que quoiqu'en petite quantité, ils l'amandent tout autant que beaucoup de fumier de Cheval & de Vache : il seroit à souhaiter qu'ils fussent un peu plus communs.

*Curures.*

Les Curures de Coulombier & de Poulailler, pourroient encore faire quelques amandemens de même nature, étant chauds comme les autres fumiers : mais ils sont pleins de Moucherons, qui s'attachant aux plantes, leurs font beaucoup de tort.

On estime encore moins le fumier de Porc ; sa puanteur est capable d'infecter la terre & de lui donner un mauvais goût. Ce que l'on feroit croître avec tel fumier, seroit fort dangereux dans le corps humain.

Les excremens des animaux aquatiques ne valent gueres mieux, non plus

que ceux qui viennent des garennes de Lapins. On voit combien ces derniers sont brûlans par la sterilité qui paroît autour des Clapiers.

Ceux de l'Homme sont plus temperez & pleins de sels : mais leur puanteur les fait rejetter par les Curieux ; ils prétendent que cette Civette Occidentale ( car c'est ainsi que les Chimistes l'appellent ) produit des legumes amers, & beaucoup de méchantes herbes difficiles à extirper, & qu'enfin cet amandement est trop chaud pour les arbres fruitiers, & d'une odeur dangereuse pour les fruits, à moins qu'on ne le ménage & le mêle bien : au surplus voyez aux pages 510. 511. 514. & 515. du premier Tome, ce que j'ai dit du fumier de Pigeon & de Porc, des boües, Curures de fossez & autres amandemens.

*Plantes labourées.*

Si en labourant on remet dans le fond du labour les plantes que la terre avoit produites, il est certain que ces plantes remises ainsi au-dessous de la superficie, y pourrissent & y font un puissant engrais, parce qu'il est de la même qualité & ne contient que des sels Analogues. Je ne fais pourtant gueres de cas des feüilles d'ortolage ; le suc qui en revient est livide & trop froid ; & bien loin d'amander, il fait pourrir les nouvelles plantes, qu'on croit qu'il devroit abonnir.

Les feüilles d'arbres ramassées & pourries dans quelques fonds humides, se réduisent plûtôt en terreau qu'en fumier ; ainsi elles sont plus propres à répandre pour garantir du hâle, qu'à fumer le dedans des terres.

*Cendres.*

Les Cendres de tout ce qu'il y a de combustible, le feroient beaucoup mieux ; mais comme l'on n'en a que très-peu, on les réserve pour quelques pieds d'Arbres, & principalement pour les Figuiers. Il en est de même du Marc, soit de Vin ou d'Huiles. Le premier tient des qualitez excellentes & des esprits subtils dont la Nature a rempli la Vigne par-dessus toute autre Plante, & il sert particulierement pour rendre la terre legére : l'autre Marc engraisse exraordinairement. Celui des Sirops & des rafineries de Sucre & de Miel est très-propre pour les Plantes, ausquelles on desire une douceur savoureuse ; mais tout cela est trop rare & difficile à recouvrer hors de certains Païs.

*Boües.*

Les Boües qu'on peut amasser dans les ruës & les grands chemins, sont plus communes & d'autant meilleures, qu'elles sont mêlées & pêtries plus longtemps avec l'Air, le Soleil, & les Pluies. On en fait de petits monceaux pour les faire évaporer & sécher, avant que de les employer en terre au pied des Arbres, où elles font un grand bien.

On ne peut gueres donner de meilleur amandement à un fond de terre usé, que des Boües bien desséchées & hivernées, bien mêlées avec du terreau ; ils feront ensemble une terre un peu noirâtre, meuble, pleine de sels & facile à cultiver.

*Terre de gazon, & Terres neuves.*

Enfin l'on fait avec justice une estime singuliere des terres de gazon, soit

pour amander, ou pour produire par elles mêmes. C'eſt pourquoi s'il arrivoit que l'on eût à faire ſon Jardin dans une Prairie, en brûlant les gazons que l'on auroit coupez dans la ſurface, avec le plus de méchantes herbes que l'on pourroit ramaſſer; de froid qu'étoit peut-être ce fond, il deviendra des plus fertiles, après qu'on l'aura labouré à vive jauge, pour bien mêler le deſſus avec le deſſous.

Les terres neuves ſont merveilleuſes pour ſecourir celles qui ſont altérées à force de produire. Mais il faut prendre, non pas celles de deſſous, quoiqu'elles ſoient plus neuves que celles de deſſus; mais celles qui touchent à la ſurface : car elles ont bien plus de ſels & de ſubſtance que celles de deſſous; non ſeulement dans les endroits où le Tuf & la Glaiſe ſont près de la ſuperficie, mais auſſi dans ceux où ils ſont fort profonds : La raiſon eſt, que les terres un peu profondes n'ayant jamais reſſenti la chaleur du Soleil, ni reçû les influances céleſtes, le nitre de l'Air & la douce humeur des pluies qui ne pénétrent pas plus de quatre pieds en terre, elles ſont comme mortes, & par conſéquent hors d'Etat de faire de belles productions.

*Fumage.*

Quoique le Fumier ſoit neceſſaire & très-fructifiant dans le Jardinage, cependant il y ſera tout-à-fait inutile, & pourra même produire de très-mauvais effets, comme de brûler les plantes, ſi on ne ſçait pas le diſtribuer dans les regles, ſoit pour l'âge & la quantité, ſoit pour le temps & la maniére de l'employer.

I. Les Fumiers les plus pourris ſont les meilleurs pour façonner & améliorer la terre; & ſi l'on peut attendre le degré de perfection, & ne les employer qu'à la troiſiéme année après qu'ils auront été mis en tas, ce ſera pour lors qu'ils ne produiront veritablement que de bons effets, & qu'ils ſeront exempts de tous les inconveniens des fients nouveaux; comme eſt la puanteur qui ſe communique aux Plantes; & la chaleur exceſſive qui les fait périr & engendre des inſectes qui les détruiſent. Les fumiers nouveau-faits ne laiſſent pas d'être très-utiles, ainſi qu'on l'a remarqué ci-devant; les uns ſervent d'un bon remede aux arbres; les autres preſervent les Plantes de la rigueur du froid : ceux-ci font germer les graines & les ſemences; ceux-là chaſſent les mauvaiſes broüées, & donnent à la terre d'autres ſecours très profitables. Les fients à demi pourris ſervent à ſéparer & à échauffer les terres argilleuſes, trop ſerrées & trop graſſes; & quand ils ſont achevez d'être conſommez, ils leur communiquent leurs ſels & leur vertu.

II. Quand il s'agit de fumer *à vive jauge*, c'eſt-à-dire amplement & un peu avant en terre, pour corriger les défauts d'un fond, & le diſpoſer à produire, il ne faut pas enfoncer le fumier trop avant; il y deviendroit bientôt inutile, parce que tout ce qu'il y a de bon ſeroit entraîné encore plus bas par les humiditez qui le baigneroient, & ſeroit hors de la portée des racines & des légumes. D'ailleurs, je ſuppoſe que mettant le fumier au fond des tranchées, on prend ſoin de faire à chaque lit un grand labour pour y mêler enſemble la terre & le fumier; mais ce mouvement ne ſuffit pas pour rendre la terre meuble à cauſe du trépignement qu'on ne peut empêcher de faire en labourant ces differens lits.

Pour éviter ces deux inconveniens, voici comment j'estime qu'on doit fumer, soit des quarrez entiers pour le Potager, soit seulement des tranchees pour des Espaliers ou pour les Buissons que l'ont veut mettre autour d'un quarré. Dans ce dernier cas, après avoir examiné la quantité que l'on a de fumier de Cheval ou de Vache (qui sont les deux dont on se sert le plus communément) pour sçavoir combien l'on en peut employer; on fait premierement porter ce fumier par distances égales le long de la tranchée qui est a faire, & l'ayant ouverte à trois pieds de profondeur, & a la longueur d'une toise, avant que d'employer aucun fumier, deux hommes continueront de foüiller le reste, jettant la terre qui est à remuer dans la place vuide, jusqu'à ce que la tranchée en soit remplie, même plus haut que la superficie; & un troisiéme répandra en même temps le fumier qui sera sur le bord, non pas dans le fond, mais seulement au haut du talus qui se fait par les terres que l'on jette, au bas duquel roulent les pierres qui s'y trouvent & qu'on ôte sur le champ. Dans ce mouvement il faut prendre soin que la terre qui étoit au fond monte a la superficie, & que celle de la superficie prenne la place de celle du fond: par ce moïen il arrivera, que non-seulement le fumier se trouvera placé & mêlé dans la terre, ainsi qu'il le doit être; mais aussi que cette terre étant maniée de fond en comble, deviendra meuble & neuve & par consequent propre à faire de très-belles productions.

On observera les mêmes choses, s'il s'agit de fumer & amander tous les quarrez d'un Jardin dont la terre est défectueuse, sans qu'on puisse y en faire porter de meilleure. Il n'y aura seulement qu'à multiplier le nombre des Ouvriers, & faire une plus grande provision du fumier dont on aura besoin; sçavoir de fumiers chauds & legers pour les terres fortes & humides, & de fumiers gras & rafraîchissans pour celles qui ont trop de sécheresse: car ce sont les deux plus grands défauts & les plus ordinaires que l'on ait à combattre.

III. Comme il faut quantité de fumiers pour ces occasions, ceux de Cheval & de Mulets sont bons par tout où il en faut de chauds & de secs: mais comme l'on n'en a pas tant de Bœuf & de Vache, lorsqu'on a besoin d'en avoir de gras & rafraîchissans, on y peut suppléer par du fumier de Cheval, qu'on fera pourrir en lieu humide, ou à force de verser dessus de l'eau en quantité: autrement au lieu de se consommer, il se brûleroit de lui-même après être entassé. Il y a encore en cela cette précaution à prendre, de ne pas mettre pourrir du fumier en un endroit où il y ait de la pente, ni sous les goutieres des maisons, de peur que l'eau qui les lavera s'épanchant ailleurs, n'emporte son sel & son meilleur suc: il faut plûtôt qu'un pareil endroit soit creux & concave.

IV. Il est mal aisé de déterminer la mesure du fumier qu'il faut employer dans ces amandemens. Les Terres n'en ont pas également besoin. Il y en a qui ont déja beaucoup de fécondité, ausquelles il en faut moins, que pour celles qui sont épuisées; & les terres froides & humides, en demandent plus que celles qui sont chaudes & séches. D'un autre côté l'excès est dangereux autant que la trop petite quantité est inutile, sur tout dans les terres maigres, à qui l'on demande au-dela de leurs forces. Il ne faut ni trop ni trop peu de fumier; & tout le secret est de se renfermer dans cette médiocrité, qui doit amander & échauffer la terre, mais non pas l'enflâmer

& la rendre brûlante. On ne peut gueres pécher par l'excès dans les Jardins Potagers ou Communs où l'on demande de gros legumes & des productions bien nourries. Après-tout un habile Jardinier doit connoître sa terre, pour y donner de l'engrais à proportion de ses besoins : d'ordinaire on met une hottée de fumier de médiocre grandeur, sur la longueur de chaque toise de talus.

Si l'on ne peut pas avoir assez de fumier, il faudra répandre sur la superficie de la terre, le peu qu'on en aura, & le faire également ; ensuite par le moïen d'un bon labour d'environ neuf à dix poûces de profondeur, on enterrera le fumier, de maniere qu'il ne paroisse plus par le dehors, & que cependant il ne soit pas trop avant, comme je l'ai dit pages 513, & 514. du premier Tome. Le Crotin de Mouton & de Chévre est sur-tout très-propre en telle occasion ; puisqu'un ou deux pouces d'épais de l'un ou l'autre font autant d'effet, qu'une quantité beaucoup plus grande d'autre sorte de fumier.

V. Le temps de faire les amandemens est l'Automne ; car alors le fumier se dissout par les pluies, il pénétre la terre, & durant l'Hyver il se meurit & prépare les productions des saisons suivantes, pourvû qu'on le mêle bien par le labour ; & c'est pour cela qu'après le mouvement des tranchées ou quarrez entiers qu'il a fallu fumer à vive jauge, on finit par un labour universel qui rende la superficie égale. On peut encore fumer au Printemps, quand on prépare la terre pour les Semences & les Plantes : Mais pour l'Eté, le fumier est trop tôt seché par la chaleur véhémente qui le fait chancir ; ainsi bien loin d'être favorable aux Plantes, il leur est pernicieux, principalement s'il est en trop grande quantité ; car il s'y engendre de gros Vers blancs qui restent dans la terre, & y rongent tout ce qu'ils y trouvent de tendre.

### *Terreau.*

Nous parlerons ci-après de la maniere de faire des couches pour tous les usages ausquels nous avons remarqué que le fumier de Cheval nouveau fait étoit propre. Il s'y consomme à la longue de telle sorte, qu'il se réduit en un terreau aussi meuble que de la terre ; & pour lors il n'est plus employé comme un fumier qui engraisse, mais comme une terre capable de produire par elle-même de petites Plantes. On en met sept à huit poûces d'épais sur les Couches nouvelles, pour y élever des Salades, des Raves, des Legumes à replanter ; ou pour y en planter à demeure, comme Melons, Concombres, Laituës pommées, &c. On en répand aussi environ deux poûces d'épais sur les nouvelles semences au Printemps, & en Eté, quand elles sont d'une nature à s'endurcir, ou à se sécher : car ce terreau conservant la fraîcheur produite par les labours & les arrosemens, empêche cet inconvénient, & fait que les graines germent & levent fort aisément.

Au reste voyez ce qui a déja été dit au Chapitre des Amandemens des terres aux Champs, au premier Tome, page 509.

## CHAPITRE V.

### *Des labours & des arrosemens des Jardins.*

LEs Labours & les Arrosemens avec les Amandemens, entretiennent toute la fécondité des Jardins, de même qu'ils en fournissent aussi presque tout le travail.

### *Des Labours.*

Les Labours sont encore d'une néceffité plus indispensable dans les Jardins que dans les Champs. A la verité il n'y sont pas si forts, & on ne les fait ordinairement qu'à la Bêche & à la Houë, ou au plus à la fourche & rarement à la Charuë : mais plus ils sont superficiels, plus il faut les réiterer souvent.

Ce n'est qu'à force de remuer la terre & de mettre celle de dessous à la place de celle de dessus, qu'on la rend meuble & legere, susceptible de l'humidité de la rosée & de la pluie, de la chaleur du Soleil, & des sels de fécondité qui nagent dans l'air; c'est aussi le labour fréquent, qui en même-temps qu'il détruit les mauvaises herbes, rend la terre facile à pénétrer aux Plantes : & c'est ainsi que le labour donne la fertilité aux terres qui en ont peu, ou la conserve dans celles qui en ont suffisamment.

I. Le premier Labour qui est le défrichement du Jardin, doit se faire dans un temps sec pour les terres humides ou fortes; & dans un temps humide, pour les terres legeres, séches, sablonneuses ou pierreuses. De même celles-ci se contentent de labours de profondeur médiocre, & les autres ont besoin d'être remuées à fond & labourées à vive jauge : le tout se regle sur les differens temperammens des terres, comme je l'ai expliqué ci-dessus Chapitre 3. & au premier Tome pages 519. & 524.

Après ce labour general, il est nécessaire de laisser reposer la terre pendant quelque temps, afin qu'elle puisse se lier, & qu'abonnie par les rayons du Soleil & autres influences, elle devienne plus capable de recevoir toutes sortes de plantes & de semences. Cela sera particulierement pour le Potager, si l'on en fait le défrichement en Septembre ou Octobre; car alors la terre aura tout l'Hyver pour se mijotter, & la gelée qui donnera dessus, la rendra extrêmement bonne & douce. Elle s'améliorera encore davantage, si l'on attend à y semer chaque chose dans sa saison. La plus propre pour commencer, est l'Automne, si l'on veut être fourni successivement toute l'année de tout ce qu'un Potager peut produire. On y donne auparavant un second labour d'un bon pied, ou d'un pied & demi de profondeur; & si le fumier qu'on avoit répandu sur la surface six semaines ou deux mois plûtôt, n'est pas bien consommé, il faudra le faire descendre au fond de la jauge, avec la Béche.

II. On préparera de la même maniere chaque quarré, dans la saison qui précédera celle où l'on voudra l'ensemencer. Ainsi pour les semences du Prin-

temps,

temps, il faut que la terre soit fumée & labourée en Hyver : & pour semer & replanter en Eté, il faudra labourer & fumer dès le commencement du Printemps.

III. Le vrai temps de labourer, se regle sur la qualité des terres, comme la premiere façon qu'on leur donne : c'est-à-dire, que les terres chaudes & séches doivent (en Eté) être labourées ou un peu devant la pluie, ou pendant la pluie, ou incontinent après, & sur-tout s'il y a apparence qu'il en doive encore tomber ; si-bien que pour lors on ne sçauroit presque les labourer, ni trop souvent, ni trop avant quand il pleut ; & par une raison opposée, il ne les faut gueres labourer pendant le grand chaud, à moins qu'on ne les arrose aussi-tôt. Les terres fortes, froides & humides ne doivent au contraire être labourées que dans les grandes chaleurs & jamais en temps de pluie ; & le seul remede pour celles qui se gercent, est de le faire très-fréquemment, & fort avant.

IV. L'on se contentoit autrefois de donner quatre labours par an aux arbres fruitiers, un en chaque saison : mais il est très-utile de les labourer encore plus souvent en quelque sorte de terre qu'ils soient ; prenant garde néanmoins de ne jamais le faire quand ils sont en fleur, non plus qu'à la vigne quand elle pousse, parce que la terre fraîchement remuée exale au Printemps beaucoup de vapeurs pernicieuses aux Fleurs & à la Vigne ; d'autant plus que les gelées blanches qui sont alors fort ordinaires, peuvent arrêter & fixer ces exalaisons près de la surface & sur les fleurs, qui en étant attendries & humectées, courront risque de périr plus facilement.

A l'égard des plantes & herbes Potageres, il n'est pas moins nécessaire d'en tenir toûjours la terre meuble, soit à force de labourer à la bêche, comme Artichaux, Cardons & autres, soit à force de béquiller & de serfoüir aux endroits, où par la trop grande proximité des plantes, on ne peut employer que la serfoüette ; par exemple dans les Fraisiers, les Laituës, les Chicorées, les Pois, les Féves, les Céleris, &c. *Béquiller*, *Bêchoter*, ou *Biner*, en fait de Jardinage, veut dire faire avec la serfoüette, la houlette ou autre petit outil, un fort leger labour, pour ameublir la terre qui paroît battuë ou séche dans quelque Caisse, ou sur quelque planche de Pois, Fraisiers & autres plantes, ausquelles on veut procurer de l'humidité & de la nourriture, sans en blesser le pied.

V. Quand on laboure des planches entieres ou même des carrez pour y semer ou replanter, il faut disposer le labour, de maniere qu'il puisse mieux fournir aux besoins des plantes qu'on y destine. Car comme il y en a qui veulent plus d'humidité que d'autres, par exemple, les Artichaux, les Salades, l'Oseille, les Plantes à grosses racines ; il faut faire en sorte que celles-là profitent amplement des eaux de dehors ; & pour celles qui se contentent de moins, comme les Asperges, il est superflu de se trop tourmenter à leur en faire venir.

Dans l'interval des labours, on doit prendre soin de ratisser ou arracher les méchantes herbes qui croissent particulierement l'Eté & l'Automne, & se multiplient à l'infini si on les y laisse grainer : cela empêche aussi qu'elles ne consomment la nourriture des bonnes productions. On détruit aisément les mauvaises herbes, quand les labours sont recens ; mais s'il sont plus vieux

faits, il faut labourer de nouveau; & par ce moïen ces méchantes herbes mises au fond de la terre, s'y pourriront, & y serviront d'un nouvel engrais: il faut excepter le Chiendent & le Liseron qu'il faut toûjours exstirper & déraciner avec soin.

VI. Ces labours, comme on l'a vû, doivent être differens. Il s'en fait de profonds, & cela en pleine terre & au milieu des quarrez; & de plus legers, sçavoir autour du pied des arbres, sur les Asperges & parmi les menus legumes. Pour ceux-là dans les terres aisées on se sert de la Béche & de la Houë; & dans les terres pierreuses, & cependant assez fortes, on prend la Fourche & la Pioche, dont on se sert aussi pour hersser, ou remuer & rompre les mottes de terre nouvellement ensemencée de graines potageres, & les faire ainsi entrer au-dessous de la superficie où elles doivent germer.

VII. La nécessité des labours frequens ne permet pas de semer ou planter, soit beaucoup d'herbes potageres, ou beaucoup de Fraisiers, près du pied des Espaliers, & des autres arbres à fruits. Il n'y faut que des choses qui subsistent fort peu de temps, par exemple des Salades à replanter; & il est encore plus à propos de n'y rien mettre, si l'on veut que les arbres s'en portent mieux. J'excepte à l'égard des Espaliers, les plantes qui aiment le voisinage des murs, & qui ont nécessairement besoin de cet abri pour être Printanieres. J'en excepte aussi les Plantes des bordures qui doivent toûjours accompagner les allées, & garnir le bord des Plattes-bandes; en sorte que le reste du terrain de ces Plattes-bandes, qui doit être au moins de trois pieds, comme je l'ai dit, reste libre, & il suffit pour les Espaliers & Buissons & pour quelques plantes Printanieres.

VIII. Pour avoir la facilité de biner & serfoüir sans rien gâter, on divise les quarrez dans leur largeur en diverses planches de quatre a cinq pieds, les séparant par des sentiers d'un pied, afin qu'on puisse serfoüir à droite & à gauche sans marcher sur les labours; & suivant que la terre que l'on a est forte ou legere, on soûtient les bords de ces planches en appuyant le rateau contre, pour empêcher que l'eau des arrosemens & des pluies ne s'écoule dans les sentiers, ou même l'on tient ceux-ci un peu plus élevez.

IX. Dans les terres séches & legéres, il faut donner un labour fort profond à l'entrée de l'Hyver, & un pareil incontinent après qu'il est passé, afin que les pluies & les neiges de l'Hyver & du Printemps les pénétrent aisément: & pour les terres fortes & humides, il faut se contenter de leur donner au mois d'Octobre un petit labour, seulement pour ôter les méchantes herbes, & attendre à leur en donner un fort grand à la fin d'Avril, ou au commencement de May, si c'est pour les arbres, étant nécessaire que leurs fruits soient noüez pour éviter l'inconvenient que j'ai dit.

### *Des Arrosemens.*

La sécheresse est l'ennemie mortelle de la végétation. Les Arbres, les Légumes & toutes sortes de Plantes ont à pousser, croître & produire justement au Printemps & en Eté, que le hâle & les chaleurs leur font la guerre; & ils ne peuvent acquerir ni grosseur, ni douceur, ni délicatesse, si on ne les humecte abondamment. Les pluyes, quand elles sont longues & grosses, peuvent bieu suffire pour certaines petites Plantes, comme Frai-

siers, Pois, Féves, Salades, Oignons & autres verdures; mais outre qu'on a rarement de telles pluyes, ce n'est rien que ces petites Plantes, & les arrosemens sont d'une necessité indispensable pour toutes les Productions du Jardin Fruitier & à Fleurs, même pour la plûpart de celles du Potager; entr'autres les Artichaux d'un an ou de deux, veulent avoir regulierement deux ou trois fois la semaine jusque plein un grand arrosoir d'eau à chaque pied: si on s'en tenoit aux pluyes qui pourroient tomber, les Moucherons se mettroient bien vîte aux Artichaux, la pomme en demeureroit petite, dure & séche, & les aîles ne produiroient que des feuilles.

C'est donc une condition absolument necessaire, que d'avoir de l'eau aux lieux que l'on destine en Jardins, & de ne point épargner les arrosemens pendant le Printemps, l'Eté & une partie de l'Automne.

Il est à souhaiter pour cela, que l'on ait les eaux, soit naturelles ou par artifice, plus hautes que les endroits que l'on veut arroser: cela est très-commode & fort utile; car il n'y a alors qu'à laisser couler l'eau doucement en telle quantité qu'il est besoin, par des canaux tels qu'on les peut avoir, soit de bois, de plomb, ou de terre cuite, & même par les terres, y faisant des rigoles qui donnent l'eau par les sentiers des planches, & le long des bordures. Cette maniere abreuve la terre insensiblement & avec beaucoup d'avantage; les racines en sont rafraîchies, sans que les Plantes en soient décharnées, comme il arrive quand l'eau est versée tout-à-coup avec l'arrosoir, qui d'ailleurs ne peut être percé si menu, que l'eau qui en sort abondamment n'affaisse la terre, & ayant dissous l'humeur preparée pour la Production, ne l'entraîne souvent plus bas qu'il ne faudroit.

Cependant, si l'on ne peut faire mieux, on ne laissera pas de prévenir les maux que cause la sécheresse, en se servant d'arrosoirs, ou de pompes & de seringues, en sorte que le jaillissement de l'eau se fasse par quantité de trous percez le plus menu qu'il sera possible. Cette derniere façon d'arroser est sur tout fort propre pour laver les branches & les feüilles des Arbres chargez de poussiere ou infectez de Chenilles & autres Insectes. Mais à l'égard des Potagers, il faut encore un coup, que ce soit-là la derniere ressource, & que les puits ausquels on sera réduit, soient peu profonds; autrement l'eau coûtant beaucoup à tirer, il est à craindre que les arrosemens ne soient que très-médiocres, à cause du coût, ou de la paresse des Jardiniers.

Il y a regulierement sept ou huit mois de l'année pendant lesquels il faut arroser tout ce qui est dans un Potager. Les Asperges seules en sont exemptes, parce que ne venant à faire leur devoir qu'à l'entrée du Printemps, les humiditez de l'Hyver leur suffisent, & elles n'en ont plus besoin passé les mois d'Avril & de May. Mais comme ces deux mois sont les temps de hâle & de sécheresse, on est assez souvent obligé d'arroser alors jusqu'aux Arbres nouveaux plantez, & ceux qui ayant retenu une grande quantité de Fruit, paroissent médiocrement vigoureux: ce qui est sur tout indispensable dans les Terres séches & légeres, quand on est au solstice d'Eté. Les Maraichers connoissent si bien l'importance & la necessité des arrosemens, que quelque pluye qu'il fasse pendant l'Eté, ils ne cessent gueres d'arroser, même tous leurs Jardins; & de-là vient cette beauté & cette grosse

ſeur de leurs herbages, dont le débit leur eſt ſi utile. Auſſi diſent-ils, par une eſpece de Proverbe, que le Jardinier qui arroſe emplit ſa bourſe, pour marquer que ce n'eſt qu'à force d'arroſer qu'ils font leur compte dans les ſaiſons arides.

On eſt quelquefois réduit à les imiter, c'eſt-à-dire, en venir à un arroſement general de tout le Jardin. Il faut en ce cas une grande abondance d'eau, & bien de la commodité pour la répandre ou la faire couler ſur les Terres. Heureuſes celles qui pour cela ſe trouvent, comme nous l'avons dit, d'une ſituation plus baſſe que l'eau dont elles ont beſoin. Il eſt neceſſaire auſſi qu'elle puiſſe avoir ſon écoulement facile par une pente qui les porte dehors, & qui empêche leur ſéjour & le dégât des Ravines. C'eſt pourquoi j'ai dit qu'il faut que le Jardin ait quelque pente naturelle ou artificielle, des arrêts, des rigoles & des décharges pour l'écoulement des eaux. Il ſeroit à ſouhaiter qu'on pût placer le Jardin ſur une douce Colline, du haut de laquelle ſorte quelque ſource vive ou quelque ruiſſeau coulant; & le bas de la Colline ſerviroit pour l'écoulement des eaux ſuperfluës : cette demi hauteur de Colline donne auſſi un air meilleur & plus temperé ; au lieu que celui des Vallées, eſt ordinairement étouffé par la reverberation des rayons du Soleil, cauſée par les hauteurs voiſines, qui empêchent le vent de purifier l'air, & de le rafraîchir ; de quoi les Arbres & les Plantes n'ont pas moins de beſoin pour ſe maintenir en bon état, que l'homme pour la conſervation de ſa ſanté. Mais auſſi la cime & la hauteur entiere d'une Colline ne ſeroit pas propre en Jardins : la force des vents y eſt trop violente ; les Arbres y ſouffrent trop d'agitation dans leurs branches & dans leurs fruits ; & ils n'y peuvent jetter d'aſſez profondes racines, pour peu que le terroir ſoit mal conditionné. Il n'y a donc point de meilleure ſituation de Jardin qu'une demie hauteur de Colline, où il ſe trouve du plain, ſoit naturellement ou par artifice, afin que les Allées & Promenoirs y ſoient à peu près de niveau, beaux & faciles, & que ſurvenant des ravines & des pluyes trop fortes, elles n'entraînent point les terres, & n'endommagent point les Plantes, comme elles feroient ſi la ſituation étoit trop en pente.

A l'égard des eaux, elles doivent être exemptes de toutes mauvaiſes qualitez, parce qu'elles ne manqueroient pas de les communiquer aux Fruits & aux Plantes. Celles des Sources de Côteaux ſont ordinairement les meilleures, principalement à boire. On demande pour cela qu'une eau ait de la fraîcheur & une ſaveur ferme, paſſant legerement ſans laiſſer aucun goût qu'on puiſſe diſcerner. Elle ne doit avoir aucune odeur, & être ſi claire, que ſa couleur n'empêche point celle du vaſe où elle eſt vûë. On juge de ſa bonté ſi en boüillant elle s'évapore aiſément ; & ſi étant refroidie, elle ne laiſſe au fond du vaiſſeau aucun limon ou gravier. On la reconnoît encore, ſi en jettant des goutes d'eau dans un baſſin bien net, elles n'y laiſſent aucunes taches, lorſqu'elles viennent à ſe ſecher ; comme auſſi ſi les Légumes y cuiſent facilement, ſi elle nettoye bien toutes choſes en les y lavant, & adoucit le cuir des mains ; ſi elle reçoit aiſément les teintures, & ſur-tout ſi dans ſon baſſin naturel, ou coulant en ruiſſeau, elle n'engendre ni mouſſe, ni joncs, ni limon. Il ſe trouve des puits creuſez en bon terroir, où l'eau a toutes ces bonnes qualitez, auſſi-bien que dans les

Sources des Collines & autres semblables. Au défaut de cet avantage, il suffira pour les arrosemens, d'en avoir de celle qui se pourra recouvrer avec plus de facilité : observez seulement que celle de Citerne & de pluye doit tenir le premier rang, pourvû qu'elle soit rechauffée dans des Reservoirs avant de s'en servir ; celle de Riviere vient après, & son bon temperament se remarque assez aux Arbres plantez au bord de ces Riviéres, qui sans exception sont toûjours les plus sains ; celle de Puits & de Marais sont les moins estimées, quoique la derniere soit engraissée par les Egouts des terres & des fients des bestiaux qui y boivent.

Les Arrosemens doivent être plus ou moins frequents, & plus ou moins amples, selon la force de la chaleur, le besoin de la terre & le volume de la Plante. Si on surchargeoit la terre d'eau, on empêcheroit l'action de la végétation, & les Plantes ou Arbres nouvellement plantez, périroient. Cependant il vaut mieux être prodigue qu'avare en arrosemens, sur-tout dans les Potagers : souvent il vaudroit mieux ne point arroser du tout, que d'arroser peu ; cela ne fait qu'alterer la terre qui s'est attenduë à ce secours, mais qui pour être trop foible, ne sert qu'à la gerser & à ranimer les Mulots, Taupes & autres animaux terriers, que cette douce fraîcheur attire, parce qu'ils en sont aussi avides que les Productions, durant la sécheresse de l'Eté ; & ils foüillent, soulevent la terre, & déracinent les Plantes, que la chaleur qui pénétre ensuite plus aisément, acheve de dessécher ; ce qui n'arrive pas quand on n'épargne point l'eau.

Pendant les grandes chaleurs, les arrosemens ne sçauroient presque être trop fréquents : 1°. Parce que ces humiditez réïterées donnent de la vigueur à la séve & la rendent plus abondante pour la nourriture des Plantes. 2°. Elles empêchent qu'il ne se fasse une *Cessation de séve*, qui seroit capable de faire mourir tous les Végétaux, Arbres & autres.

Dans les années où la chaleur & la sécheresse sont excessives, comme en 1705 & 1719, on remarque qu'il arrive souvent une *Cessation de séve* dans les Arbres ; ou pour mieux dire, la séve cesse d'y circuler ; & ce qui arrête son cours, c'est la chaleur excessive, qui aura pénétré les feüilles & les branches de l'Arbre, sans faire le même effet sur les racines, parce que les arrosemens, ou du moins la fraîcheur de la terre les conserve toûjours un peu ; au lieu que les branches étant tout exposées à la secheresse, elles se dessèchent, & les pores s'en resserrent si fort, que la séve n'y peut plus passer. Ainsi un jeune Arbre que vous aurez vû bien verd & vigoureux le matin, le soir de la même journée ( quoique vous l'ayez arrosé la veille ) sera tout fatigué, & aura les feüilles penchantes comme celles d'un Arbre qui va mourir ; & il mourra en effet, si vous vous en attendez à la rosée de la nuit, ou si vous l'arrosez seulement par le pied, quelqu'ample que soit vôtre arrosement. L'unique reméde contre la cessation de séve qui a causé cet accident, c'est d'arroser aussi tôt l'Arbre en forme de pluye par-dessus les branches, sans attendre au lendemain ; cela rétablira la circulation de la séve dans tout l'Arbre, & le lendemain il sera aussi gaillard que s'il n'avoit point du tout souffert la veille. Ce qui prouve combien les arrosemens & la vigilance sont necessaires dans le Jardinage.

Au surplus, un bon Jardinier sçait connoître à fond sa terre & ses éle-

ves, pour proportionner à leurs besoins la qualité & la quantité des secours qu'il leur donne: par exemple dans les Vallons & les autres situations basses qui ont presque toûjours des sources & des ruisseaux, les arrosemens y sont plus aisez, & il n'est pas besoin d'en tant faire; d'autant que d'ordinaire il y a de l'eau à la profondeur d'environ trois pieds, qui s'éleve par une philtration naturelle jusqu'à la superficie, & entretient la terre dans un bon temperament. Dans les Côteaux même, aussi-bien qu'au pied des Collines, on trouve aussi quelquefois de ces sources d'eau, qui humectent la terre & qui sont d'un bon secours, pour diminuer la quantité des arrosemens, ou du moins pour les faciliter.

Quant à l'heure à laquelle on les doit faire, soit au matin, à midi ou au soir, chacune de ces heures a ses partisans.

Les uns arrosent en plein midi, parce qu'alors l'alteration est plus grande, & la chaleur qui est en la terre suffira pour attiédir l'eau; ce qui convient assez à certaines Plantes, particulierement à celles qui sont fortes, voraces & chaudes.

Mais ces arrosemens faits à midi, sont des prompts changemens d'une extremité à l'autre, qui paroissent contraires à la nature; elle aime à être douce, égale & temperée: c'est pourquoi d'autres aiment mieux arroser le soir, quand la fraicheur de la nuit commence à se faire sentir, ou durant la nuit même, après avoir fait échauffer l'eau à l'air & au Soleil pendant la journée; par ce moyen, l'eau se trouvant temperée, la terre s'en abreuvera à plaisir, & les Plantes l'attireront moins avidement, mais plus fructueusement.

D'autres enfin prétendent qu'il ne faut point arroser le soir sans une grande necessité: c'est, disent-ils, une humidité qui vient à contre-temps, & qui est très-préjudiciable aux Plantes, parce qu'elle attire & augmente la fraicheur de la nuit; c'est pourquoi ils veulent que les arrosemens se fassent le matin, afin qu'ils préparent les Plantes à recevoir la chaleur à venir, & que la production soit plus aisée. D'autres au contraire condamnent les arrosemens du matin, parce que l'eau qui est devenuë plus froide, n'est plus si propre pour l'accroissement des Plantes, la froidure retardant l'action de la terre, qui pour bien agir, n'a pas moins besoin de chaleur que d'humidité.

Pour concilier ces differens sentimens, & prendre le meilleur parti, je crois que par-tout on peut arroser le matin ou même le soir, principalement pendant les grandes chaleurs; mais qu'on ne doit plus arroser le soir au Printemps & au mois de Septembre, parce qu'alors les nuits commencent à être assez fraîches.

Au reste, nos Maraichers de Paris, qui passent pour les meilleurs Jardiniers Potagistes de France, & qui sont ce qu'on appelle en quelques endroits *Hortillons*, & par dérision, *Planteurs de Choux*, arrosent leurs Légumes pendant tout le jour, souvent même pendant la nuit, indistinctement, suivant le temps qu'ils ont, & suivant la sécheresse, & ils ne s'en trouvent pas mal; ils employent même sans façon, de l'eau échauffée ou crue, comme elle se presente, quoique quelques fins Curieux prétendent que l'eau tiéde est funeste à toutes sortes de Plantes. Mais quand on arrose les Plantes qui sont

l'Hyver dans la ſerre, où elles ont quelquefois beſoin d'être humectées, on doit arroſer la terre doucement, deux heures après le Soleil levé, & ne moüiller jamais la Plante: ce ſeroit même aſſez bien fait de ſe contenter de mettre le bas du pot où eſt la Plante, dans l'eau, à la hauteur de trois doigts.

Les grilles qui forment le goulot des Arroſoirs, ne ſçauroient être trop ſerrées, parce que l'eau tombant en pluye bien menuë, pénétre doucement la terre ſans la battre & ſans la noyer.

---

## CHAPITRE VI.

## L'Année du Jardinier,

ou

### *Ce qu'il y a d'Ouvrages & de Récoltes à faire dans toutes ſortes de Jardins, pendant chaque mois de l'année.*

COMME je parle ci-après de chaque eſpece de Jardin en particulier, j'aurois pû renvoyer à chacun ce qui les regarde; d'autant que par là on auroit trouvé dans chaque Claſſe tout ce qu'on peut deſirer: mais j'ai mieux aimé ne faire qu'un Article general des Ouvrages & des Récoltes de tous les Jardins, afin que l'on voye ici d'un ſeul coup d'œil tout le théatre du Jardinage, c'eſt-à-dire tous les ſoins qu'il y a à ſe donner, & les eſperances qu'il y a à avoir; d'autant plûtôt qu'il en auroit falu faire des repetitions, & qu'il s'agit dans ce premier Livre-ci de ce qui regarde le general du Jardinage; on y aura aiſément recours pour ce qui concernera chaque ſorte de Jardin en particulier.

### Janvier.

Le Jardinage demande une attention perpetuelle, & l'on y voit une ſuite continuelle de ſoins & de fruits qui ſe ſuccedent: dans l'Hyver même, qui ſemble détruire tous les Végétaux, il y faut de l'activité pour combattre la rigueur de la ſaiſon, ſuppléer à l'engourdiſſement de la Nature par les Serres, les Couches, les Rechauffemens, hâter les productions Printaniéres & préparer les Plants.

### *Travail de Janvier.*

Quand le Jardinier ne pourra plus travailler au Jardin, il s'occupera à faire des Paillaſſons, des Briſe-vents & des Cloches de paille, a faire ou raccommoder les Caiſſes & tous les Uſtanciles du Jardinage, à porter le Fumier, le Terreau & les autres Amandemens convenables pour faire les Planches, Couches, Rechauffemens & Engrais neceſſaires; enſuite il les diſtribuëra & fera les foüilles, tant pour planter que pour amander la terre.

*Ouvrages de Janvier au Jardin Fruitier.* Planter & tailler les Arbres qui ne l'ont point encore été; fortifier de terre neuve, après les gelées & la neige,

ceux qui languissent ; émousser en temps humide, ceux qui ont besoin de l'être : faire aux Arbres vieux ou trop vigoureux, les operations favorables, comme de leur couper quelque grosse racine pour leur faire porter du fruit, ce qu'il est pourtant mieux de faire en Novembre & Decembre : Greffer en fente les Poiriers, Pommiers & Pruniers : Réchauffer des Figuiers, pour avoir des Figues de bonne heure : travailler aux Treillages des Espaliers, sans attendre le Printemps, qui est le temps de leur pousse : emmanequiner des Arbres, emporter & encaisser des Figuiers, marcoter de la Vigne, des Figuiers, des Groiseliers, & avoir grand soin de la Serre.

*Au Jardin Potager.* Détruire les vieilles Couches ; & du fumier pourri pourri qu'on en retire, en amander d'autres terres : mettre les terreaux à part & nettoyer la place des Couches, pour les faire dans la saison : faire dès le commencement de ce mois, celles à Melons, Champignons & Concombres ; & quand on est curieux de nouveautez, faire des Couches pour y semer des Graines de laituës à couper, avec ses fournitures, pour les Salades, & des Raves : semer aussi sur Couche de la Laituë & de la Poirée à replanter, de la Bourache, de la Buglose & de la Bonne-Dame : *Clocher*, c'est à dire couvrir de Cloches, les Laituës pommées, Concombres & Melons : élever des Fraises sur Couche, pour en avoir en Avril & May : couvrir de Paillassons toutes les Semences & Plantes qui en ont besoin : Réchauffer de temps à autre les Couches, les Asperges, les planches d'Oseille & autres : lier avec du pleyon le haut des Laituës fortes qui n'ont pas encore pommé, pour les faire pommer, ou du moins blanchir : & enfin avancer petit à petit tous les Ouvrages du Printemps.

*Au Jardin Fleuriste*, Détruire les vieilles Couches, préparer les fosses des nouvelles, amander les mauvais endroits ; couvrir les Plantes qui craignent le froid ; serrer les Anemones en pots & les autres jeunes Plantes semées dans des pots ou dans des caisses ; élever sur Couche des Jacinthes, des Narcisses de Constantinople, des Tulippes, &c ; tenir les Souricières bien tenduës & bien amorcées d'amandes, de pois ou d'avelines, pour prendre les Rats, Mulots, Taupes, &c.

### *Récoltes de Janvier.*

Outre les Fruits d'Hyver, on recueille *dans le Potager* des Choux de plusieurs sortes ; & par le secours des Couches, de l'Oseille tant ronde que longue, des petites salades de Laituës à couper, avec ses fournitures, Cresson alenois, Cerfeüil tendre, Persil, Ciboule, Porreau, Champignons, même Asperges rougeâtres & vertes, meilleures que celles qui viennent naturellement en Avril & May : on peut aussi avoir par le moyen de la serre, des Cardons d'Espagne, Cardes d'Artichaux, Celleri & Persil de Macedoine, blanchis ; des Choux-Fleurs, des Artichaux, de la Chicorée, tant blanche que sauvage ; des Citroüilles & Potirons ; des Concombres, Pourpier, Capres-Capucines & Champignons, le tout confi ; de l'Oignon, de l'Ail, de l'Echalotte, & toutes sortes de Racines, comme Carottes, Panais, Navets, Bêtes-Raves, Salsifix, tant communs que d'Espagne, &c.

*Et du Jardin Fleuriste*, on a en Janvier les Fleurs de Laurier, de Thim, & de Perce-neige, & des feüilles de Laurier-rose pour mettre autour des plats

plats qu'on sert à table : on a aussi, sur tout par le moyen des Couches, quelques Anemones, Narcisses du Levant, Jacinthes, Ciclamens & Aconits d'Hyver, Primevers & Saffran Printanier.

FEVRIER, *Ouvrages.*

On continuë ceux du mois précédent ; & proprement, vers la mi-Février, quand le temps est beau, se fait l'ouverture de toutes sortes d'Ouvrages.

On laboure & fume à force ; & *dans le Jardin Fruitier* on plante de la Vigne & toutes sortes d'Arbres, on en greffe d'autres en fente, on en taille encore d'autres.

*Au Potager*, on fait les Couches pour Raves, petites Salades, & pour élever tout ce qu'on veut replanter en pleine terre : on entretient les rechauffemens de Fraisiers sur Couche, & d'Asperges : on séme dans ce mois, & non plus tard les Melons & Concombres qu'on n'a point semé en Janvier, & du Pourpier verd ; le Doré ne se séme qu'en Mars, parce qu'il est trop délicat : on séme aussi en Février les premiers Choux pommez ; & on replante ceux qu'on a semé à la fin d'Août, quand ils commencent à monter : on replante de même sur Couche & sous Cloche, les Laituës qu'on avoit semé dès l'Automne en pleine terre, pour en avoir de pommées de bonne heure, sur-tout les Crêpes blondes qui viennent plus vîte que les autres : on replante aussi les Melons & Concombres à quelque abri : & enfin on commence à semer en pleine terre ce qui est long-temps à lever, comme Carottes, Panais, Cherüis, Bêtes-raves, Scorsonéres, sur-tout le Persil, l'oignon, le Poreau, les Ciboules, l'Oseille, les Pois hâtifs, les Féves de Marais, la Chicorée sauvage, & même la Pimprenelle.

*Au Jardin à Fleurs*, on seme sur Couche les Plantes tardives à porter leurs fleurs ou leurs fruits, comme la Balsamine, les Pommes-d'amour, le Datura, la Canne-d'Inde, la Pomme d'Ethiopie, la Dorée, les Amaranthes : on seme aussi la Croix de Malte, la Mayenne, le Dictame, la Jacée des Indes, les Oeillets & la Consoude Royale : pour les préserver de la gelée, on les cloche & on jette de la paille ou du grand fumier par-dessus, comme aux Melons, ou on les couvre de bons paillassons, & on leur donne un peu d'air quand il fait beau.

*Récoltes de Février.*

On y a, sur-tout par le moyen des Serres & des Couches, tout ce que j'ai dit au mois précédent, avec un peu plus d'abondance, comme petites Salades, Oseille, Raves, Asperges, &c. Et en Fleurs, on a, outre celles du mois précédent, les Hépatiques, l'Iris de Perse, la Perce-neige, & souvent la Violette, quelques Tulippes & quelques Totus-albus.

MARS, *Travail.*

Un Jardinier diligent commence dès lors à avoir son Jardin paré & garni.

On donne le premier labour à toutes sortes de Jardins.

*Dans celui à Fruits*, on greffe encore en fente, & on acheve de tailler & planter les Arbres, soit en place, soit en mannequin, même les Gro-

seliers, Framboisiers, &c, sur-tout dans les terres humides; il n'y a que les Arbres vigoureux que l'on ne taille que quand ils ont commencé à pousser, pour arrêter leur fouge & ne pas perdre quelques boutons à fruits, qui ne s'achevent qu'au Printemps: on laboure le pied des Arbres Fruitiers avant qu'ils soient en fleurs, mais après toutes les gelées passées: on févre les Marcotes de Figuiers qui sont en pleine terre, pour les mettre dans les Caisses, & ensuite sur les Couches. Vers le 15 de ce mois, on taille les Pêchers & les Abricotiers: on met en terre les Amandes germées; & après la pleine Lune de Mars, on découvre tout-à-fait les Figuiers qu'on n'avoit encore découvert qu'à demi, & on leur ôte tout le bois mort.

*Dans le Potager*, on acheve les premieres semences qui sont à faire en pleine terre, & on couvre de terreau les Plantes ensemencées: on fait de nouvelles Couches pour replanter les Concombres & les Melons: on seme en pleine terre la Bonne-dame, & des Raves parmi toutes les autres Plantes, elles sont bonnes à cueillir au commencement de May, avant que les autres soient assez fortes pour en être incommodées: on seme de même tout ce qui doit être replanté en pleine terre, comme Laituës, tant du Printemps, que pour replanter sur la fin d'Avril; car il faut qu'elles soient deux mois en terre avant que d'être assez fortes pour replanter: on seme encore des Choux pommez pour l'arriere saison; des Choux-fleurs, pour en mettre en place à la fin d'Avril; s'ils sont trop serrez, on les replante en Pepiniere pour qu'ils se fortifient: on seme aussi sur quelque bout de planche, des Asperges en Pepinieres, pour en avoir sa provision; & dès le commencement du mois, un peu de Chicorée fort claire, pour en avoir de blanche à la Saint-Jean: vers la mi-Mars, on seme des Citroüilles sur Couche, pour en replanter en May; quand le temps est beau, on commence à y semer sous Cloche du Pourpier doré; on continuë d'en semer du verd; vers le 20, on seme sur Couche des Capres-capucines, pour en replanter un mois après; & sur la fin du mois, même plûtard, on seme un peu de Selleri en pleine terre, pour en avoir de tardif en Août & Septembre: il est un mois à lever; & en même temps on en seme un peu sur Couche, pour en avoir de hâtif: on seme encore dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque bon abri en pleine terre, de la Passe-pierre qui est au moins deux mois à lever, & qu'on replante en May, quelquefois même l'année d'après dans les pieds de Murs: & enfin on seme pour la troisiéme fois, de gros Pois quarrez, parce qu'il faut semer un peu de ces Légumes dans chaque mois de l'année. Dès le commencement de ce mois, on enleve en motte les Fraisiers qu'on avoit en Pepiniere, pour en faire des planches & des quarrez, & regarnir les Avenuës: on replante dans ce même temps les bordures d'herbes fines, & tout ce qu'on veut faire monter en graine, comme Porreaux, Oignons, Ail, Echalottes, Choux blancs, Pancaliers & autres, avant qu'ils commencent à monter; on lie les Laituës qui ont peine à pommer; on plante les quarrez d'Asperges, & on commence à donner un peu d'air aux Artichaux qui sont couverts de fumier; il ne faut pourtant point se presser de les découvrir, qu'on ne soit bien sûr qu'il n'y aura plus de gelée, & on les laboure après que le danger de la pleine Lune de Mars est passé. Quand il fait chaud dès ce mois, on arrose modérément les sentiers des Couches &

des Asperges qui sont faits de grand fumier, pour qu'étant moüillées elles se réchauffent plus aisément.

*Dans le Jardin à Fleurs*, on découvre les Plantes vers le 12; puis quand il n'y a ni vent, ni hâle, on transplante les Plantes fibreuses, comme Boüillon de Constantinople, Camomiles, Ellebores, Hépatiques, Jacintes, Immortelles, Marguerites, Paralyses, Primevéres, Tubéreuses & Violettes. On seme sur Couche les Amarantes, Basilics, Consoudes-Royales, Cresson d'Inde, Geroflées, Herbe à Suisse, Marjolaine, Mirthe, Nasturce, Oeillets, Oeillets & Poivre-d'Inde, Pieds-d'Aloüette, Plumettes, Soucis, Volubilis & autres, que la fraicheur de la terre ne permet pas d'y semer: on seme sur Couche les Fleurs annuelles pour les replanter à la fin de May, comme Passe-velours, Oeillets, Roses-d'Inde, Belles-de-nuit; la Geroflée-blanche doit l'être avant la pleine Lune: on plante en pots, & on tire de la Serre les Oeillets, Geroflées & Myrthes, & on les laisse à l'ombre pendant huit ou dix jours, pour les accoutumer à l'air & aux chaleurs. On transplante les Arbrisseaux qui craignent le froid, comme Jasmin d'Espagne, Orangers, Myrthes, Laurier-rose & Ciclamen automnaux; & on couvre soigneusement les Tulippes, Anemones, Oreilles d'Ours, Jacintes brumaux & Ciclamens Printaniers, pour les préserver des gelées de nuit, qui durent quelquefois quatre ou cinq nuits, & qui, quoiqu'elles se fondent au Soleil, tachent les feüilles & fleurs & font souvent mourir la Plante.

*Récoltes de Mars.*

On consomme tout ce qu'on avoit conservé dans la Serre, comme Cardons, Choux-fleurs; on continuë d'avoir des Asperges rechauffées; on a sur Couches force Raves, petites Salades, Oseille & Laituës-crêpes.

Les Fleurs de Mars sont les Violettes, les Iris, Anemones, Hépatiques, Primevers, Ciclamens, Geroflées jaunes, Narcisses, Fretillaires, Flammes, Marguerittes, Bassinets, Crocus, Tulippes, Jonquilles & Oreilles d'Ours.

Avril, *Ouvrages.*

C'est le mois où il y a plus à travailler dans toutes sortes de Jardins, parce que la terre n'étant alors ni trop froide, comme elle l'est souvent en Mars, ni trop séche comme en Avril, elle est dans son vrai point de maturité pour bien recevoir toutes sortes d'arbres, plantes & semences. Il faut alors être diligent à labourer & sarcler par tout, à nettoyer les allées, à faire la guerre aux Limaçons, à défendre les arbres & autres plantes des Roux-vents & des ravages de la Lune-rousse.

*Dans le Jardin fruitier* on plante à force, on met en terre les amandes tardives à germer: on arrose une fois la semaine pendant la Lune-rousse le pied des Arbres nouvellement plantez, même les jeunes arbres plantez dès l'Automne, & les Greffes en fentes: on taille encore la Vigne, & on greffe en couronne les arbres qui sont déja en séve: on pince les greffes en fente sur Poiriers, Pommiers & Pruniers: on couvre les Pêchers, Abricotiers, Amandiers & Pruniers qui sont en fleurs, pour les préserver de la gelée: C'est même le temps de faire la seconde taille à tous les fruits à noyaux, pendant qu'ils sont en fleurs, tant pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri comme on le

souhaite, que pour les racourcir jusques sur l'endroit où il y a du fruit noüé; & s'ils ont fait de gros jets sur des branches hautes, ce qui arrive souvent après la pleine Lune de Mars, on les pince, pour les faire multiplier en branches à fruit ou pour les tenir bas : Sur la fin du mois, si la Lune de May qui hâte vigoureusement les productions, commence déja, on visitera avec soin les Espaliers, pour dégager & ranger les branches grosses & menues; & on fera la troisiéme taille des fruits a noyaux : pendant les beaux jours on ouvre les Serres.

*Dans les Potagers*, on séme encore force legumes en pleine terre, comme Ozeille, Poirée, Persil, Ciboule, & Chicorée - sauvage; les Haricots, les Bettes-raves: & sur Couches, de la Laituë crépe, de la George & des Chicorées qu'on replante ensuite en terre pour en avoir des premieres; du Basilic, des Cardons d'Espagne & du Celleri pour replanter en May : on pince les Pois semez vers la mi Octobre : on taille les Melons & Concombres, & on commence à donner un peu d'air à ceux qui sont sous Cloches; on en réchauffe de vieilles Couches, on en fait de nouvelles; on en fait aussi de Champignons : on replante les Ozeilles d'environ un an, le Fenoüil & l'Anis, les Raves & les Laituës pommées dont on veut avoir de la graine : on plante les bordures & les fraisiers, & on pince les vieux montans des pieds plantez : On séme de quinze jours en quinze jours, un peu de Laituës de Gênes, pour en avoir à replanter jusqu'à la mi Septembre; & on lie les Laitues qui ne pomment pas bien : On ôte tout le fumier qui couvroit les Artichaux, on les laboure en faisant a chaque pied un petit bassin pour retenir l'eau quand on les arrosera; & on commence a les œilletonner & à les planter quand ils sont assez forts : Enfin, tant que les Roux vents regnent, on arrose tout le Potager à la reserve des Asperges.

*Dans le Jardin à Fleurs*, ce mois est la vraie saison pour transplanter : on tire en même temps toutes les plantes de la Serre : on couvre de paillassons ou autrement, toutes les belles fleurs, comme Tulippes panachées, oreilles d'Ours, Anémones & Renoncules, pour les préserver des vents, de la grêle, des pluies, des frimats & du Soleil : Quand la terre est séche, on les arrose, de même que toutes les Plantes qu'on a en Pots ou en Caisses, & on sarcle exactement.

*Récoltes d'Avril.*

*Plantes Potageres.* Asperges. Raves, Epinards, Salades avec des fournitures & des herbages : on a aussi sur Couche des Laituës, Crêpes-blondes pommées, car celles d'hyver ne le sont pas encore : on peut même avoir dès-lors des Fraises sur Couches garnies de Chassis de Verre.

*Fleurs d'Avril.* Violettes, Marguerites, Primevers, Iris, Jacinthes, Fretillaires, Hepatiques, Crocus, Cyclamens, Aconits, Anemones, Tulippes, Jonquilles & Oreilles-d'Ours.

MAY, *Ouvrages.*

La végétation qui n'étoit que foible & languissante en Mars & Avril, est dans toute sa force en May, Juin & Juillet : & les Jardins seront bien-tôt en desordre & en confusion, si l'on n'est laborieux & alerte à sarcler, labourer,

nettoyer, ébourgeonner, palisser, arroser & détourner les eaux des orages, selon que les differens endroits du Jardin ont trop ou trop peu d'humidité.

*Dans le Jardin fruitier* on greffe encore en Couronne : on retire de derriere les Echalas des Espaliers, toutes les branches qui s'y sont glissées : on pince, on taille, on ébourgeonne les Pêchers : on Pince aussi les greffes en fente, & on les lie pour les assûrer contre les Vents : on ébourgeonne les Poiriers : on épluche les Abricots, pour ôter & confire ce qu'il y en a de trop ; on en fait autant aux Pêchers & Poiriers, quinze ou vingt jours après : on met en terre les Arbres en mannequin : on sort les Figuiers de la Serre, on les taille, on les arrose, & leurs fruits grossissent à la pleine Lune : on ébourgeonne la Vigne, on la lie aux Echalas, ou on la palisse.

*Dans le Potager*, on continuë à semer des Raves parmi d'autres Plantes, comme aux deux mois précédens : on découvre pendant les pluyes douces tout ce qui est sous Cloche ou sous Chassis : on sarcle les planches ensemencées : on seme hardiment les Haricots, qui avant ce temps sont en danger de perir à la moindre gelée : on seme aussi, mais sur Couches, des Choux-fleurs, Citroüilles & Potirons ; & sur terre, des Navets pour en avoir des premiers, des Choux d'Hyver, des Choux de Milan & de la Chicorée, pour en avoir de bonne à la fin de Juillet : on replante de la Poirée la plus blanche & des dernieres semées, des Melons, Concombres & Citroüilles ; on taille encore les Melons, mais on n'en séme plus passé la mi-May, non plus que des Laituës, si ce n'est celle de Genes, la Persignaux & la Laitue d'Allemagne ; les autres montent trop vîte : on lie encore celles qui ne pomment pas, de même qu'on séme encore des Pois de la grosse espece : on rame & on serfoüit les autres : vers la mi-May on éclaircit les racines qui levent trop drus, & on en replante ailleurs, comme Bêtes-raves, Panais, &c. On replante aussi des Crêpes-vertes & des Aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin avec des Chicons & Imperiales : on replante aussi du Pourpier pour grainer sur la fin du mois : on fait la guerre aux gros vers blancs qui s'attachent alors aux Fraisiers & aux Laituës pommées, & aux Chenilles vertes qui rongent les Groiseliers.

*Dans le Jardin à Fleurs*, on fait la premiere tonte des Palissades, des Boüis, Filarias, Ifs & Epicias : on sort de la Serre les Orangers au premier quartier de la Lune ; on met en Caisse ceux qui en ont besoin : on taille les Jasmins en les sortant : on seme les Plantes annuelles, pour en avoir des Fleurs tout l'Eté, principalement les Pensées, les Cyanus, la Scabieuse, les Soucis, le Muscipula ou Attrape-mouche, & les Amarantes, pour en avoir de tardives en pots : on peut même planter des Marguerites, des Oreilles d'Ours & des Narcisses, quoique tous en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre : on transplante les Cyclamens d'Automne & les Iris bulbeux : on départ les Juliennes pour les multiplier : on marcote les Giroflées jaunes, ou on les multiplie de Boutures : on recueille la graine d'Anemone : à la fin du mois on déplante les Tulippes desséchées, & on couvre les autres pour les preserver des pluyes trop fréquentes : pour avoir des Oeillets doubles, on en seme de bonnes racines vers le 7 de la Lune de May, & on les replante en Septembre avant l'Equinoxe.

*Récoltes de May.*

On a *dans le Potager*, quantité de Verdures, Salades, Raves, Asperges & Concombres : on commence à y avoir des Pois, des Fraises, même quelques Cerises : on y a aussi des Asperges & des Chicons blancs, quand on en a élevé sur Couche & replanté de bonne heure.

*Dans le Jardin à Fleurs*, on y en a une infinité de toutes sortes ; Tulippes, Giroflées, Primeveres, Marguerites, Juliennes, Jacintes, Pensées, Violiers, Anemones, Narcisses, Oeillets de Montagne, Oeillets de Poëte, Cyanus, Iris, Geranions, Renoncules, Fraxinelles, Hemerocales, Ancolies, Asphodeles, Veroniques, Martagons, Lis, Flammes, Pieds-d'Aloüette, Jacées, Pivoines, Muguet, Chevre-feüille, Roses, Syringa, Treffle-jaune, Lilas & Fleurs d'Orange.

JUIN, *Ouvrages.*

Donner un labour universel à tous les Jardins, sarcler & arroser à force, détourner les eaux d'orage, faire la guerre aux Insectes, &c.

*Dans le Jardin à Fruits*, ébourgeonner tout ce qui ne l'a pas été ; palisser les Pêchers, & en éclaircir les fruits quand ils sont trop drus ; en faire autant aux autres Fruitiers ; lier & ébourgeonner la Vigne, arroser fréquemment les Figuiers en caisse, les pincer tous ; écussonner à la pousse vers la Saint-Jean les Fruits à noyau, sur-tout les Cerisiers.

*Dans le Potager*, semer de la Chicorée & de la Laituë pour le reste de l'Eté ; des Pois, pour en avoir en Septembre : replanter des Porreaux, des Cardes porées, pour en avoir de belles en Automne, & des Artichaux pour le Printemps suivant : ramer les Haricots ; recueillir la graine du Cerfeuil semé en Automne, celle des Scorsonaires, & generalement toutes les autres graines qui se trouvent mûres.

*Dans le Jardin à Fleurs*, tondre les Palissades & Boüis, cultiver les Orangers avec soin, garnir de bonne heure les Oeillets de baguettes pour en soûtenir les montans ; leur ôter ce qu'ils ont de trop de montans & de petits boutons, pour fortifier les autres : semer des Plantes annuelles pour en avoir des fleurs en Automne : cueillir les graines mûres, comme Jacintes, Oreilles-d'Ours, Renoncules, &c : déplanter les Tulippes, & les replanter aussi-tôt qu'elles se secheront ou se dépoüilleront : déplanter aussi les Anemones & les Renoncules, mais toûjours après la pluye ; & à la fin du mois, lever les Plantes qui ne veulent pas demeurer long-temps hors de terre, & les replanter aussi-tôt, comme Jacintes, Iris, Fretillaires, Cyclamens Printaniers & Martagons.

*Récoltes de Juin.*

*Les Jardins Fruitiers* donnent dans ce mois toutes sortes de Fruits rouges, Fraises, Framboises, Groseilles, Cerises, Bigareaux, Guignes, &c, quelques Poires, sur-tout des petits Muscats, de belles Reinettes ; & à la fin du mois, du Verjus.

*Les Potagers* fournissent abondance de toutes sortes de Salades avec leurs Fournitures ; de toutes sortes de Plantes potageres ; d'Artichaux, Cardes & Poirées ; de Pois & de Féves, tant de Marais que d'Haricots ; de Champi-

gnons & de Concombres ; d'Herbes fines, comme Thim, Sauge, Sariette, Hisope, Lavande, &c ; & enfin abondance de Laituës de Gênes : on y a aussi les Laituës Romaines, les Alphanges blanches, les Pourpiers, quelques Melons à la fin du mois, & quelques Choux pommez.

*Les Fleuristes* ont en ce mois des Fleurs de toutes façons, tant pour réjoüir la vûë & l'odorat, & fortifier la santé, que pour fournir des Plats, faire des Vases, &c : comme Anemones, Antirrhinons de toutes couleurs, Argémones, Capucines, Chevre-feüille, Clematis, Coqueriers doubles, Croix de Jerusalem, Cyanus de toutes couleurs, Digitales de toutes especes, Filipendules, Fraxilenes, Gands-nôtre-Dame, Geranions & Geroflées de toutes sortes, Horminum de Crête, Jacets des deux couleurs, Jacintes ; Iris bulbeux, maritimes & jaunes ; Juliennes, Lichnis de plusieurs sortes ; Lis blancs, jaunes & Alphondéles ; Lysimachies jaunes, Martagon, Matricaires, Mignards, Mignardise, Muffles de Lion ou de Veau, Muscipula grande & petite, Nasturces-d'Inde ou capucines, Oeillets de toutes sortes, Fleurs d'Orange, Ornithogalon, Pavots de toutes couleurs, Pensées, Phalangion, Pieds d'Alloüette ; Roses de toutes especes, doubles, panachées, Eglantieres doubles, Roses de Gueldre, Roses canelles, &c ; Sauge à fleur blanche, Talaspi de plusieurs especes, Toute-bonnes, Tubereuses, Valeriennes, Veronique grande & petite, *Viola Marina & Pentagonia.*

*La Botanique* fournit aussi dans ce mois toutes sortes de Plantes Medecinales.

## Juillet, *Ouvrages.*

On continuë par-tout les Ouvrages du mois précédent, sur-tout arroser & sarcler fréquemment.

*Dans le Jardin Fruitier* on greffe en écusson à œil dormant, dès le commencement du mois, les Pruniers ; & les Cognassiers à la mi-Juillet dans les années avancées : on commence à découvrir les Fruits en Espaliers pour qu'ils prennent couleur, particulierement les Pêchers ; on veille à leurs jets, pour en ôter les pousses inutiles ; & on arrose à force les Figuiers en caisse.

*Dans le Potager* on recueille force graine ; on seme des Chicorées pour l'Automne & l'Hyver ; des Laituës Royales pour la fin de l'Automme ; des Ciboules & Porrées pour le même temps ; un peu de Raves au frais, pour le commencement d'Août ; des Navets, pour en avoir en Automne & en Hyver ; des Choux de Milan ; un peu d'Epinards, parce qu'ils sont sujets à monter, à moins qu'on ne les arrose souvent : on seme aussi, pour la derniere fois des Pois quarrez, pour en avoir en Octobre ; & on enfoüit les Concombres qui sont en pleine terre.

*Dans le Jardin à Fleurs*, on continuë de lever & transplanter aussi-tôt les Plantes bulbeuses, Cyclamens Printaniers & autres du mois précédent : on recueille la graine de ce Cyclamen, & on la seme bien vîte dans des pots ; on Ente en Approche les Arbrisseaux, comme Mirthes, Jasmins, Orangers & Rosiers ; & vers la mi-Juillet, on marcote les Oeillets quand ils sont assez forts pour cette operation.

### *Récoltes de Juillet.*

*Fruits*, beaucoup de Cerises, Griottes, Bigareaux, &c ; Fraises & Fram-

boiſes ; quelques Prunes, comme la Jaune, la Ceriſette ; de la Calville d'Eté ; beaucoup de Poires, comme Madelaines, Cuiſſe-Madame, Gros Blanquet, Orange-Verte, &c ; beaucoup de Melons, les premieres Figues, & du Verjus de grain.

*Plantes Potageres :* Artichaux, Pois, Féves, Haricots, Choux pommez, Melons, Concombres, Salades de toute eſpece, & tout cela en abondance ; des Chicorées blanches, des Raves, &c.

*Fleurs :* Amarantes ou Paſſevelours ; Ambrette ; After, ou Oculus-Chriſti : Balſamines, Baſilic, Belles-de-nuit, Bellevederes ; Campanelles, Camomilles, Capucines, Chardons-roulans ou Panicauts, Cyclamens, Clematis, Conſoudes, Coquelicots, Coquelourde, Croix de Jeruſalem : Dictame, Digitale : Ellebores, Erpigium : Féve d'Inde, Fleurs de Parnaſſe : Geranium triſte & celui de Crête : Geroflées, Grenadiers à fleur double & ſimple : Jacée blanche ou Licnis, Jacinte, Immortelles : Laurier-roſe, Limonium, Lis, Lunaire : Margueritttes, Matricaire, Mayenne ou Pomme-d'amour, Muffles-de-Lion, Muſcipula : Narciſſe, Nielle : Oeil de Bœuf, Oeillets, Oeillets-de-Poëte, Orchis ou Satyrions : Penſées, Pieds-d'Allouette, Pomme-épineuſe : Roſes, Muſcade, d'Outremer & autres : Scabieuſes, Scilles, Soucis, Statices : Talaſpis, Tourneſols, Tricolors : Valerienne, Véronique grande & petite, & Volubilis à feüilles de Mauves.

### AOUST, *Ouvrages.*

Toûjours force arroſemens, ſarcler partout, donner un troiſiéme labour aux Eſpaliers & Plattes-bandes, & ratiſſer les Allées & Sentiers.

*Dans les Jardins à Fruits*, on découvre petit à petit les Arbres à Fruits pour leur faire prendre couleur ; on viſite les Eſpaliers, pour voir s'ils abondent en ſéve, & s'ils n'ont pas beſoin d'être paliſſez ; on viſite auſſi les Treillages de Verjus & de Raiſins, ſi on ne l'a pas fait plûtôt ; & on fait la guerre aux Guêpes & aux autres Mouches qui mangent les Figues, Muſcats & autres Fruits ; vers la mi-Août on commence à greffer en fente les Amandiers plantez au Printemps.

*Dans les Potagers*, on ſeme des Raves en pleine terre pour l'Automne, des Mâches & de la Ciboule pour le Carême, ou pour grainer ; de l'Oſeille, du Cerfeüil & des Salſifix d'Eſpagne ; quelques Oignons, pour en avoir de bons au mois de Juillet ſuivant ; & des Laituës, pour en replanter à la fin de Septembre, ou après l'Hyver : vers la mi-Août on ſeme des Epinards pour la mi-Septembre, des Mâches pour l'Hyver, des Laituës à coquille pour la fin de l'Automne & l'Hyver ; un peu d'Oignons blancs pour le mois de May ſuivant ; & à la fin du mois, on ſeme des Epinards pour le commencement de l'Hyver, & des Choux pommez qu'on mettra en bonne pepiniére un peu avant l'Hyver, pour les replanter au Printemps : on replante des Fraiſiers élevez en motte, des Choux d'Hyver, beaucoup de Chicorées, des Laituës-Royales & des Perpignanes, qui ſont très-bonnes l'Automne & l'Hyver ; on lie les grandes Chicorées ; on couvre de terreau les Oſeilles coupées à ras, pour leur donner de la vigueur ; on arrache les trainaſſes de Fraiſiers, & quand il n'y a plus de Fruit, on coupe les vieux montans & les vieilles feüilles ; de même on foule avec un tonneau, ou on

effeüille

effeüille les Oignons, Betteraves, Panais, Carottes, &c. pour que leurs racines profitent.

*Dans les Jardins à Fleurs*, on tond les Paliſſades pour la ſeconde fois; on marcote encore les Oeillets; on a ſoin qu'ils ſoient tous grands, bien garnis & bien rangez; on ſeme les Narciſſes, les Jacintes, les Anémones, les Renoncules, les Totus-albus, les Jonquilles & les Imperiales: on plante auſſi les Anemones ſimples, pour en avoir des fleurs l'Automne & l'Hyver.

*Récoltes d'Août.*

*Fruits:* abondance de Poires d'Eté, de Prunes, de Figues, & de quelques Péches, comme Madelaines, Mignones, Bourdins, &c. Verjus de grain & un peu de Raiſin.

*Plantes Potageres:* abondance de Melons & Concombres, de toutes ſortes de Verdures & de Racines, Citroüilles aoütées, Chicorée blanche, Oignons, Ail, Echalote.

*Fleurs*, Amarantes, Ambrette, After; Bellevedere; Campanelle bleuë & blonde, Cannes d'Inde, Capucines, Ciclamens, Clematis de toute ſorte, Colchique, Croix de Malte ou merveille du Perou; Digitale; Féve d'Inde; Geranium triſte, Geroflées, Grenadille ou Plante de la Paſſion; Jacintes, Jaſſemins, Immortelles; Laurier-roſe, Lychnis blanche double, Lis; Mirthes de toutes ſortes; Naſturce; Oeillets, Oeillets-d'Inde, Orangers; grande Paquerette, Penſées, Pied-d'Aloüette; Renoncules, Roſes; Soleils, Soucis; Talaſpis, Tubereuſes, Veronique & Volubilis.

Septembre, *Ouvrages.*

*Dans les Jardins Fruitiers*, on greffe les Amandiers à haute tige, ils ont trop de ſéve en Août: on greffe auſſi le nouveau jet des Amandiers qui aïant manqué l'année précedente a rechapé au Printemps: & on fait toûjours la guerre aux Guêpes & aux Mouches.

*Dans les Potagers*, tout doit être garni de Plantes ſemées ou replantées, au lieu que dans les mois précedents on reſerve beaucoup de terrain pour les Plantes d'Hyver, comme Laituës, Chicorées & Pois; car certaines Plantes ne ſe perfectionnent pas avant la fin de l'Automne: on ſeme des Oignons blancs pour ſucceder à ceux ſemez en Août, des Réponſes & des Mâches pour le Carême; & encore juſqu'à la mi-Septembre de bonne Chicorée pour l'Hyver, & quelques Planches d'Oſeille, on en replante de nouvelle pour ſervir avant les premieres gelées: & vers le 20 du mois on ſeme pour la troiſiéme fois, des Epinars, pour en avoir en Carême & aux Rogations. On fait des Couches à Champignons, & on terrote les Oſeilles coupées. On replante beaucoup de Chicorées, plus près que dans les mois précedens, parce que les touffes deviennent plus claires; on en replante auſſi dans preſque toutes les places vuides: on replante en même temps des Choux d'Hyver, ſur-tout de l'eſpece la plus verte; de la Chicorée parmi les Laituës à pommer; & ſur la fin du mois, des Choux à pommer qu'on met en pepiniére pour en replanter en place à la fin de l'Hyver. On met des Fraiſiers de la Pepiniére à la place des touffes mortes; & vers le 20, on en met dans des Pots pour en réchauffer l'Hyver. On lie les feüilles de Choux-fleurs qui com-

mencent à pommer ; on lie auſſi le Selleri par le bas & par un temps ſec, pour le faire blanchir ; de même que vers la mi-Septembre, on lie avec du petit ozier & on enveloppe de paille neuve, quelques Cardons & quelques pieds d'Artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze ou vingt jours ; il eſt même mieux de les butter, & couper les bouts d'en-haut, pour que le pied profite davantage. On ôte encore dans ce mois les Oignons hors de terre, pour les faire ſécher ou les aoûter ; & on foule aux pieds les feüilles des racines, comme Bette raves, Panais & Carottes, pour les faire bien profiter.

*Dans les Jardins à Fleurs*, on ſeme & on plante les Ambrettes, Ancolies, Anemones, Argemones ; les Campanules, Chametis, Chardon-Rolland, Cyanus de toutes ſortes, Ciclamens, Colchide, Coquelicot & Couronne Imperiale ; Digitales, Ellebores, Epatiques, Eringium ; Fraxinelles, Fretillaires, Geroflées ; Hemerocales ; Jacintes, Immortelles, Imperiales, Jonquilles, Iris, Juliennes ; les Martagons, Molys, Muffle de Lion, Muſcipula, Narciſſe, Nielles ; Oeillets, Orchis, Oreilles d'Ours, Ornithogalon ; Pavots, Pied d'Aloüettes, pour en avoir qui fleuriſſent en Juin & Juillet, avant ceux qu'on ſeme en Mars ; des Renoncules ; Scabieuſes, Sgarza, Talaſpis, & Tulippes ; & generalement toutes les Plantes annuelles qui ne ſont point ſujettes à la gelée : on ſeme les Anemones après les premieres pluyes qui viennent dans ce mois ; & on tranſplante les Myrthes, Lauriers roſe, Jaſſemins, Alaternes, & tous autres Arbriſſeaux qui ſont ſujets à la gelée, ou toûjours verds, & toutes ſortes de Plantes fibreuſes.

### *Récoltes de Septenbre.*

*Fruits* : beaucoup de Pêches, de Rouſſelets, de Fondantes de Breſt ; quelques Beurez, &c. ſur la fin du mois des ſecondes Figues, du Verjus de grain & quelques Oranges.

*Plantes Potageres*, encore un peu de Melons, beaucoup de Chicorées & de Choux pommez, & ſur la fin du mois quelques Cardons d'Eſpagne, Cardes-Artichaux & Pieds de Celleri ; beaucoup de Citroüilles aoûtées & d'Artichaux, & quelques Choux-fleurs ; abondance de Chicorées & de Choux pommez ; du Selleri, des Cardons, des Cardes d'Artichaux & Porrées, des Champignons, des Concombres, des Choux-fleurs, & toutes ſortes de Verdures, comme Oſeille, Poirée, Cerfeüil, Perſil, Ciboule, Ail, Oignon, Echalottes & Racines.

*Fleurs :* Amaranthes, Ambrettes ſemées au Printemps, Anagallis, Anemones ſimples, Antirrinons, Aſter ; Baſilic, Belleveder, Bellis ; Campanelles, Canne d'Inde, Capucine, Clematis de toutes ſortes, Colchiques, Cyclamens, Eupatorium ; Fleurs du Soleil ; Gantelées. Geranions, Giroflées ; Jaſmins, Jacintes ; Laurier-roſe, Limonions, Lichnis ; Margueritte, Mayenne, Merveilles du Perou, Muffle de Lion, Myrthes de toute eſpece ; Narciſſe de Portugal, Naſturce ; Oeillets, Féve & Roſe d'Inde, Orangers ; Paſſe-velours, Penſées, Phalangion, Pieds d'Aloüette, Plante de la Paſſion, Pomme Epineuſe ou Stramonium Renoncules plantées en May ; Roſe Muſcade & d'outremer ; Soucis ; Talaſpis, Tubereuſes, Veronique & Volubilis de toute eſpece.

## Octobre, *Ouvrages.*

On donne le dernier labour aux Terres fortes & humides : on continuë par-tout les Ouvrages du mois précedent, & on approprie les Jardins pour en joüir dans cette agréable saison de l'Automne.

*Dans les Jardins à fruits*, on commence à foüiller & planter dans les Terres chaudes & legéres ; car pour celles qui sont froides & humides, il vaut mieux attendre à la fin de Février. On met dans la Serre les Figuiers en Caisse & autres Arbrisseaux qui craignent la gelée ; & jusqu'à ce qu'il gele, on en laisse les fenêtres ouvertes pendant le jour seulement.

*Dans les Potagers*, on défait les Couches ; on fait des mules du fumier le plus chansi, pour y élever des Champignons & replanter des Choux d'Hyver, ou bien on met à part le terreau pour s'en servir à faire de nouvelles Couches ou Planches ; & on fume les terres du fumier le plus pourri. On seme des Epinars pour en avoir aux Rogations ; on seme aussi le dernier Cerfeüil, & on coupe le vieux pour qu'il repousse. On prépare le Celleri & les Cardons ; on plante beaucoup de Laitues d'Hyver & des jeunes Fraisiers en bordures ou en planche, pour en avoir du fruit l'année suivante. Quelques-uns plantent aussi dans ce mois les bordures d'Herbes fines ; mais il vaut mieux attendre à la fin de Mars, que les gelées soient passées, à la difference des bordures de Boüis.

*Dans les Jardins à Fleurs :* on serre avec simetrie, les Orangers, Jasmins, Tubereuses, &c. On met les Pots de Tubereuses sur le côté, pour qu'ils s'égoutent, & que les Oignons ne se pourrissent pas. On plante les bordures de Boüis, les Tulippes & tous les Oignons, & generalement on seme & plante toutes les Graines & Plantes mentionnées au mois précedent.

### *Récoltes d'Octobre.*

*Fruits :* abondance de Figues, Muscat & Chasselas, de Beurez, Doïennez, Bergamotes, Poires de Vigne, Lansac, Crasane & Messire-Jean ; des Pêches & Pavies.

*Plantes Potageres :* encore quelques Melons, en temps doux ; des Epinars, des Pois tardifs : beaucoup de Chicorée & de Celleri, de Cardons, de Cardes d'Artichaux & de Porrées, de Champignons & de Concombres ; & toutes sortes de Verdures, Oseille, Porreaux, Cerfeüil, Persil, Ciboules, Ail, Oignon, Echalottes & Racines.

*Fleurs :* Amarante, Antirrinon, Aster ; Belleveder ; Canne d'Inde, Capucines, Ciclamen ; Mufles de Lion ; Nasturce ; Oeillets, Orangers ; Passe-velours, Pensées semées en Août, Pomme dorée, Pomme d'Ethiopie, Pomme Epineuse, Pomme d'Inde, Phalangion, Plante de la Passion, Renoncules, Roses, Soucis, Veronique & Violettes.

## Novembre, *Ouvrages.*

On commence par-tout les labours d'Hyver ; & on prépare les Paillassons, les Serres, &c.

*Dans les Jardins Fruitiers :* on plante en terre legére, ou du moins qui n'est ni froide ni humide : on fait recherche aux pieds des Arbres vieux ou

languissans, pour les secourir, soit en retaillant leurs racines, en en coupant quelque grosse, en y faisant porter des terres neuves, ou du fumier haché en forme de terreau, ou en leur mettant au pied quelques hottées de fumier pourri. C'est aussi le temps de transplanter les Arbres, de les émousser, de sevrer les grosses marcotes de Figuiers, & de garantir de la gelée ceux qui sont en Espalier ou en Buisson : on fait la guerre aux Tigres, qui attaquent sur-tout les Poiriers ; & quand on a de grands Plants, on commence à tailler les moins vigoureux.

*Dans les Potagers*, il faut être toûjours en mouvement pour braver l'Hyver, & faire renaître le Printemps par les fumiers, les Réchauffemens, les Couches, les Cloches & Paillassons. On seme sur Couche des petites Salades, comme Laituës à couper, Cresson, &c ; des Raves, pour en avoir en Janvier : des Pois, à quelque bon abri & les bien soigner. On plante sur Couche & sous Cloche, des Laituës pour pommer, des pieds de Baume, d'Estragon, de Melisse, de la Chicorée sauvage & du Persil de Macedoine. On coupe les montans d'Asperges qui ont la graine rouge ; on lie les Chicorées fortes, & on les couvre de fumier sec pour les faire blanchir. On réchauffe les Asperges, l'Oseille, la Chicorée sauvage, le Persil de Macedoine : Dans les terres séches, on bute un peu les Artichaux, pour que les pieds ne pourrissent pas, & on les couvre à mesure que le froid augmente : on fait les Couches à Champignons, pour en avoir au Printemps ; & on transporte dans la Serre, avant la gelée, tout ce qu'on veut conserver l'Hyver, comme Carottes, Panais, Betteraves, Cardons d'Espagne, Choux fleurs & Celleri ; on les y transplante en mottes, qu'on met près les unes des autres : durant les gelées, on couvre tout de Paillassons, & on veille attentivement à la Serre.

*Dans les Jardins à Fleurs*, mêmes Ouvrages qu'au mois précédent.

### *Récoltes de Novembre.*

*Fruits*, quelques Figues & Poires, les Epines d'Hyver, les Bergamotes, Marquises, Messire-Jean, Crasanes, Petit-oins ; quelques Virgoulez, Ambrettes, Léchasseries, Amadotes, &c ; beaucoup de Pommes de Calville d'Automne, un peu de Calville blanc, & déja quelques Fenoüillets & Capendus.

*Plantes Potageres*, des Pommes d'Artichaux, des Epinars, Chicorée, Celleri, Laituës, &c ; Salades & Herbes, des Choux de toutes façons, des Citroüilles & des Racines.

A peu près mêmes Fleurs qu'au mois précédent.

## DECEMBRE.

Mêmes Ouvrages, mêmes Récoltes, qu'en Novembre & Janvier.

## CHAPITRE VII.

### *La Végétation.*

C'EST l'action par laquelle les *Plantes* se nourrissent, croissent, fleurissent & se multiplient par leurs graines : Et sous le nom de Plantes, on comprend non seulement les Herbes, les Plantes Potageres ou Medecinales, les Fleurs ; mais aussi les Arbustes, les Arbrisseaux, les Arbres, & generalement tous les Corps qui vivent sans sentiment attachez à un certain endroit où ils végétent ; ce qui convient aussi aux Plantes imparfaites, telles que sont les Champignons, Truffes, Morilles, Mousses, Gui, & les Végétations Marines.

La Nature admirable par tout, l'est particulierement dans la formation des Végétaux ; c'est le regne de ses miracles : mais outre ce qu'il a de curieux, il est aussi de la derniere importance de connoître le Mécanisme de la Nature, pour entrer dans ses vûës & l'aider dans ses Productions : aussi n'est-ce pas moins l'utile que le curieux que nous cherchons dans ce Chapitre.

Je le partage en trois Articles : 1°, J'examine quels sont les principes de la Végétation, c'est-à-dire les choses necessaires pour animer la Plante. 2°. J'explique l'action même de la Végétation, le Mécanisme de la Nature dans la formation & dans la propagation du Végétal. 3°. Je fais l'Anatomie de la Plante parfaite ; & j'accompagne le tout d'experiences & de préceptes qui conduisent du curieux à l'utile, & de la Théorie à la Pratique.

### Article Premier.

### *Principes de la Végétation.*

Il y en a trois : l'Eau, les Sels & la Chaleur ; car les *Sels* sont l'ame de la fécondité ; mais il faut de l'eau pour les dissoudre, & de la chaleur pour les mettre en action.

I. Ce n'est, à la verité, que le mouvement de la séve qui fait végéter les Plantes ; mais la séve n'est pas de l'eau seule ; c'est l'Elixir des sucs de la terre, c'est une substance liquide, assaisonnée d'un sel nitreux, d'un sel de fécondité qui est répandu dans l'air, sur toute la surface de la terre & dans son sein même : souvent aussi la séve renferme des parties sulphureuses, bitumineuses & autres matieres minérales, dont la terre est impregnée, & qui se détrempans par l'eau, se fermentent, s'élevent en vapeurs & en fumées, & passent dans les racines pour la nourriture de la tige & des branches ; il s'y mêle même quelques parties terrestres très-subtiles, qui communiquent souvent leur goût aux Plantes, comme on le voit dans les Vins, Légumes & Fruits qui sentent le terroir.

Il est vrai qu'il y a des Plantes qui pousseront des racines dans des fioles de verre pleines d'eau ; comme le Pouliot, toutes les especes de Menthe ou

Baume, le Creſſon d'eau, le Treffle des Prez à fleur rouge, la Pervenche, le Bacinet, la Guimauve, le Laurier-ceriſe, la Germandrée d'eau, la Matricaire, &c. Mais c'eſt parce que l'eau n'eſt pas un Element pur & ſimple, elle contient beaucoup de petits Corps étrangers, & ſur-tout des parties salines: quand une terre eſt uſée à force de produire, il a beau pleuvoir, on a beau l'arroſer, les Plantes y trouveront de l'humidité, mais non de la nourriture: il lui faut du repos, des fumiers, de la marne & autres engrais nitreux, qui lui communiquent de nouveaux ſels; les pluyes les diſſoudront, & alors paroîtra cette précieuſe ſéve qui eſt l'ouvrage des differentes fermentations qui ſe font dans la terre.

L'Eſprit de Vie que Dieu a répandu par-tout pour animer la Nature, n'eſt qu'un ſel veritable & univerſel, qui eſt un très-pur & un très ſimple extrait préparé de tous les Corps, ſur qui le Soleil darde ſes rayons, & il le purifie au dernier degré. Ce ſel doux & balſamique, renferme les vertus ſéminales de toutes choſes; il nâge dans l'air & ſe diſtribuë par tout; mais il circule toûjours; il donne la naiſſance aux Minéraux, aux Végétaux & aux Animaux; & il ne périt jamais, il ne change que de figure. S'il entre dans les Animaux ſous l'apparence des Alimens, il en ſort ſous le voile des Excrémens: de là il retourne en terre, pour s'élever en partie dans l'air par la voye des vapeurs & des exhalaiſons: le voilà derechef dans les Elemens. Par les pluyes, par les roſées, par les fumiers & par beaucoup d'autres manieres, il rentre dans les Plantes; & le voilà de nouveau dans les alimens. Ainſi cette circulation perpetuelle du Nitre, des Elemens aux alimens, & des alimens aux excrémens, pour rentrer dans les Elémens, eſt le veritable Mécaniſme de la Nature. Les pluyes, les roſées, les neiges même, apportent à la terre ce ſel de fécondité qui nâge dans l'air; il s'attache aux murs, aux urines, aux fientes & à toutes ſortes de pourritures; & les engrais qui ont le plus de ſel, ſont toûjours les meilleurs, de même que les terres les plus abondantes en ſels, ſont les plus fécondes, comme le ſont auſſi les terres & les bêtes voiſines de la Mer. On trouve de ce ſel en eſſence dans les Plantes même; c'eſt pourquoi on les brûle pour que les cendres en produiſent de nouvelles: les leſſives même ſont merveilleuſes à cet effet. C'eſt pourquoi on ne ſçauroit trop s'appliquer à entretenir pour ſes Plantes cette abondance & cette circulation de ſels vivifians; d'autant plûtôt, qu'une petite portion de ce ſel, qui s'attachera à quelque Plante ou à quelque Grain de bled qu'on aura mis tremper dans quelque préparation ſaline, eſt comme un Aimant qui attire inceſſamment de ſemblables ſels qui ſeront répandus dans la terre & dans l'air.

II. L'eau eſt neceſſaire pour la végétation, 1°. parce qu'elle détrempe tous les ſels qui en ſont l'ame, mais qui demeurent fortement attachez & ne font avec elle qu'une maſſe comprimée incapable d'action, tant qu'ils ne ſont point diſſous & mêlangez par l'eau; elle les porte par-tout où elle coule. 2°. Elle en amene de nouveaux, de l'air ou d'ailleurs: la roſée en a plus que l'eau de pluye, & l'eau de pluye plus que la neige, à proportion de ce qu'elles ſont toutes trois plus ou moins impregnées des vapeurs & des exhalaiſons de la terre, & des eſprits qui voltigent dans l'Atmoſphere; c'eſt auſſi pourquoi l'Air eſt neceſſaire aux Plantes, pour qu'elles ſe reſſen-

tent à plein des influences Celestes. 3°. L'eau entretient les pores & les conduits de la Végétation ; & c'est en quoi la sécheresse en est l'ennemie mortelle.

III. La chaleur sert à cuire & digerer les sucs nouriciers de la plante, elle dilate les pores, ouvre les passages & éleve les sucs dans la tige & dans les branches. La chaleur de la terre, ou pour mieux dire, le feu souterrain commence à vivifier ces sucs, & à les pousser vers la surface ; le Soleil acheve le reste & les attire jusqu'aux extremitez des branches, en sorte que la séve se distribuë par-tout & s'unit aux parties interieures de la Plante, en s'épaississant, après qu'elle a passé dans tous les canaux où le Soleil la promene pour la cuire & la perfectionner.

## ARTICLE II.

### *Cours de la Végétation.*

I. *Entrée de la séve.* Il est aisé de concevoir comment les sucs de la terre entrent dans la racine des Plantes. La pluye ou l'eau des arrosemens détrempe les sels de la terre ; voilà les sucs en mouvement : la chaleur de la terre les fait fermenter durant l'Hyver même, elle les digere, les prépare, les pousse à la superficie ; & le Soleil survient, qui les enleve en dilatant les pores de la Plante, & en subtilisant la matiere des sucs.

Au reste, tout le monde sçait qu'il faut un principe de vie dans la Graine ou Plante sur laquelle on veut que la séve agisse : car la séve est pour déployer, nourrir & perfectionner la petite Plante qui est enfermée dans la Graine ; mais elle ne peut pas donner d'ame à ce qui n'en a pas ; c'est pourquoi on ne doit jamais se servir de vieilles Graines.

II. *Germination.* Quand on met en terre vers l'Equinoxe du Printemps, la Graine de la Plante qu'on veut élever, par exemple une grosse féve qui nous servira ici d'exemple, elle y trouve abondance de sucs nourriciers dissous, & en mouvement ; & si elle est bien conditionnée, elle commence par se gonfler en se remplissant de ce suc vivifiant dont la terre est impregnée. Ce gonflement se fait par la fermentation que cause dans son sein l'humidité, qui s'y insinuë par un petit trou qui est à l'extrêmité de la féve, comme nous le dirons ci-après en faisant l'Anatomie de la Plante : alors l'écorce se créve necessairement, pour donner lieu à la dilatation du Corps qui grossit : la prison étant ouverte & les liens rompus, *la Radicule*, qui est l'origine de la racine, pénétre en terre ; & *la Plume*, qui est le commencement de la tige, s'allonge pour s'élever. On appelle *Germination*, ce premier développement qui arrive à la petite Plante qui est concentrée dans le Corps de la Graine, dont les parties se gonflent à peu près comme fait une éponge dans l'eau.

III. *Formation de la Plante.* Après cette premiere démarche, nôtre Embrion de Plante germée s'épanoüit petit à petit, & saisissant avidement les sucs de la terre, la Radicule & la Plume se développent, s'étendent, & la Plante se forme en son entier.

1°. *Germe.* Il y a dans la Graine une certaine humeur oléagineuse, qui

sert non seulement à conserver la Graine, mais aussi à la nourrir en terre les premiers jours, jusqu'à ce qu'elle soit adoptée & nourrie par la terre, comme nous l'expliquerons plus amplement ci-après.

2°. *Racines*. Les uns prétendent que la *Radicule* est la premiere à se déclarer, & qu'elle est déja devenuë *Racine*, quand la *Plume* ne fait que commencer à s'allonger pour se former en *Tige*: & cela, parce que, selon eux, les sucs nourriciers n'entrant dans les Plantes que par la Racine ou Radicule, elle doit s'en ressentir & en profiter avant les autres parties.

Les autres veulent au contraire, que les Racines ne poussent qu'après la Tige, parce que ce qu'il y a de plus subtil dans la séve monte en-haut pour former la Tige, & le plus materiel travaille en bas & pousse aux Racines.

Quoiqu'il en soit de ce fait, la Plume de la Plante nouvellement germée, se porte vers la surface de la terre, parce que sa pointe est en-haut; elle trouve de ce côté-là moins de chemin à faire, la terre nouvellement labourée y est aisée à percer; & le Soleil, la rosée, l'air & la pluye qui agitent incessamment la surface de la terre, facilitent la sortie de la Plume, & la sollicitent à s'élever; d'autant plûtôt que les parties qui la composent sont plus volatiles, plus exaltées, plus spirituelles, que celle dont est composée la Radicule; & du moins à peine celle-ci est-elle devenuë racine, que la Plume devient aussi-tôt Tige.

Les racines en naissant sont toutes blanches & très-déliées; elles deviennent ensuite de couleur de caillou; & enfin elles s'allongent & se perfectionnent en attirant & distribuant sans cesse de nouveaux sels.

3°. *Tige*. On voit croître dans le cœur de nôtre jeune Plante, une espece de filament en ligne droite, qui s'éleve à mesure que la chaleur sublime le suc nourricier & le pousse en-haut. Ce filament est la Tige, à l'extrêmité de laquelle la séve exaltée se porte abondamment, & là se forment des nœuds, des Boutons, d'où doivent bien-tôt naître des feüilles & des branches.

4°. *Fleurs*. La matiere poussée précipitamment par la fermentation, & condensée par la fraicheur de l'air au bout des branches, compose les petits bourgeons d'où sortent les fleurs, dont le mêlange des couleurs vient du plus ou du moins des matieres sulphureuses qui sont dans la séve. Ces parties de souphre étant les plus subtiles, elles montent aisément à l'extrêmité des branches, s'y épaississent, & forment le coloris des fleurs.

5°. Comme ces parties sulphureuses n'ont point de consistance, le grand air les a bien-tôt détruit: la fleur se fanne & perit, parce qu'un petit bouton tendre, qu'elle tient à couvert des attaques de l'air, lui coupe les vivres, se retient tout l'aliment, grossit & s'endurcit. Ce bouton est le fruit qui suit la fleur, & qui tuë sa Mere en naissant.

6°. *Mort*. La mort de la Plante, selon le cours de la Nature, provient du défaut de Séve, qui peut venir, ou du champ qui est épuisé par les végétations précédentes, ou de la Plante même, qui pour être desséchée ou autrement, ne peut plus recevoir & distribuer les sucs.

*Causes de ce qui arrive aux Plantes dans les differentes Saisons.*

Il est aisé de l'expliquer après ce que je viens de dire.

Dans

Dans nos Climats, *en Hyver*, les Arbres sont dans l'inaction, & ne donnent aucun signe de vie, parce que le froid fige les sucs nourriciers, & resserre les pores : ensorte que la Séve qui est encore à l'Arbre, ne peut ni circuler ni se changer en nourriture ; & celle qui est dans les racines & dans la terre, ne peut plus monter. La chaleur soûterraine recoignée par la froidure, a pourtant quelque force, & s'introduisant avec les vapeurs & les exhalaisons dans les racines, elle fait quelque fermentation & prépare une nourriture : voila pourquoi on voit quelquefois des Arbres végéter en Hyver.

Mais *au Printemps*, le Soleil fortifiant la chaleur souterraine, il dégourdit la Nature, échauffe la Terre, les pores s'ouvrent ; les sucs de la Terre, ceux de l'Arbre, & le Nitre de l'Air, mêlé avec les pluyes, la grêle & la neige, se fondent, fermentent par la chaleur du Soleil : & dans ce mouvement, montans des racines au haut des Plantes, ils forment les feüilles & les fleurs nouvelles dont le Printemps se couronne.

*L'Eté*, la Végétation est plus forte à cause de la chaleur : & quand elle est excessive, on voit secher & mourir plusieurs Plantes, parce que la Séve trop agitée, court sans cesse sans avoir assez de temps pour se changer en substance ; ce frequent & prompt passage élargit aussi les pores, ensorte qu'il n'y peut rester ni suc ni aliment ; d'autant que la chaleur dévore tout, consomme l'humeur, & desseche les conduits.

Les ressources de la Nature sont cependant si grandes, & elle travaille si assidument pour ses Eleves, qu'au commencement d'Août, quand elles paroissent être réduites aux abois par la chaleur, la terre fait alors un nouvel effort pour les secourir ; & poussant les humeurs, les sels & les eaux qui se combatoient dans ses entrailles, elle donne une *seconde séve*, que les Païsans appellent *la Séve d'Août*, qui fait souvent raverdir à vûë d'œil les Arbres & la Vigne, & nous donne un second *Printemps*.

*En Automne*, la chaleur du Soleil diminuant à mesure qu'il s'éloigne de nous, les sucs ne montent plus comme à l'ordinaire : c'est pourquoi les feüilles & les fruits cessant d'être humectez & nourris, se séchent, se détachent, & l'Arbre dépoüillé tombe peu à peu en létargie.

Les Arbres *verds*, que nous appellons ainsi, parce qu'ils conservent leur verdure en toutes saisons, ne sont point sujets à ces vicissitudes, parce qu'ils sont d'une construction plus forte. D'ailleurs la structure des fibres & des tuïaux de leur bois y contribuë beaucoup : ils ont leurs feüilles tout l'Hyver, parce qu'il y a une juste proportion entre leurs pores & les corpuscules du suc nourricier ; ce qui fait qu'ils pénétrent & montent aux feüilles en Hyver comme en Eté : & la cause pourquoi les autres Arbres se dépoüillent de leurs feüilles, est qu'ils ont les pores trop larges en haut pour retenir les corpuscules alimentaires, & trop étroits en bas, pour en laisser passer assez.

## *Actions de la Séve.*

1°. J'ay expliqué ci-dessus comment elle entre dans la Plante.

2°. Quant à la maniere dont elle monte jusqu'au coupeau des plus hauts Arbres, on croit que les sucs y montent comme l'eau monte dans du Pain,

dans une Eponge ou dans un long morceau de Drap ; si on en trempe un bout dans l'eau, elle monte insensiblement jusqu'à l'autre bout du corps spongieux : les fibres & les petits tuïaux qui sont dans le bois des Arbres ressemblent aux pores d'un Pain, d'une Eponge, d'un morceau de Toile ou de Drap de Laine dont on se sert pour filtrer une Liqueur, & la Séve se filtre de même dans les Plantes. D'ailleurs ce sont des corps vivans qui attirent les sucs nourriciers d'autant plus vîte, qu'ils sont eux mêmes dissous & animez par les eaux, poussez par la chaleur de la Terre & attirez par celle du Soleil.

### *Circulation & force de la Séve.*

3°. Enfin la Séve circule dans les Plantes, comme le sang dans les Animaux : elle monte & descend plusieurs fois avant que de se changer en matiere végétale. De là vient que quand on arrache une Plante avec ses racines, & qu'on en met quelques-unes tremper dans de l'eau, les racines qui n'y sont pas, ne laissent point de se conserver & de croître, parce que l'eau qui est montée dans la tige, en descendant s'est communiquée aux racines qui sont hors de l'eau. De même si on lie fortement le milieu de la tige d'une herbe à lait, comme un Tithimale, il se fait une enflure au-dessus de la ligature, par l'amas de la séve qui y est arrêtée en retournant à la racine. C'est aussi par la même raison, par l'effet du flux & reflux de la séve, que le Saule, la Vigne, le Bouleau, l'Ozier, les Groseliers, le Sureau, le Sicomore, & quantité d'autres Plantes, poussent des racines par le bout de leurs branches quand on les met en terre, ce qui s'appelle *provigner :* & pour peu qu'on veüille pousser les experiences plus loin, on verra d'agréables preuves de la circulation & de la force de la séve.

Par exemple, il n'y a qu'à mettre en terre l'extremité d'une branche de ces Arbres ou Arbrisseaux qui se multiplient de Provins, cette extremité prendra racine : alors coupez cette branche enracinée, pour la séparer de l'Arbre, & mettez son autre bout en terre, elle prendra racine par les deux bouts : étant ainsi en terre par les deux extremitez, elle a la figure d'un arc ; coupez l'arc par le milieu, & vous aurez deux Arbres enracinez.

On a même vû des Curieux planter des Arbres renversez, ensorte que les racines en sont vers le Ciel & les branches en terre ; ou plûtôt les racines se changent en branches, & les branches deviennent racines. Ce petit manége se fait avec des Tilleaux : pour cela mettez un Tilleul la racine en terre, mais peu avant, mettez-y aussi les branches & la tête de l'Arbre, & arrêtez-les avec des crochets de bois ; dans cette situation vôtre Tilleau sera planté par les deux bouts tout à la fois, & le tronc sera couché à environ quatre doigts de terre. Au bout de deux ans les branches auront fait bien des racines ; coupez les veritables & premieres racines deux bons doigts en terre, tirez dehors par ce bout-là tout le pied de l'Arbre, élevez-le en l'air, & appuyez-le avec une bonne fourche, de peur que le vent ne l'agite ; il aura alors pour racines ses anciennes branches, & pour tête ses anciennes racines : au mois de May suivant vous verrez que ces anciennes racines devenuës branches, auront poussé des boutons, & que le Tilleau s'accoûtumant à cette situation, fera bien-tôt tout devoir d'un bon Arbre.

*Usage.* Pour voir un effet surprenant de l'abondance de la séve, & en tirer du profit, on n'a qu'à étêter un Saule, il renaîtra au haut & le long du tronc une centaines de rejettons & de branches nouvelles, dont il n'y avoit aucune apparence aux endroits d'où elles ont poussé : coupez ces rejettons, il en viendra d'autres par ailleurs : fichez en terre ces cent rejettons, ils produiront chacun cent autres Saules ; en voila dix mille, puis un million, & ainsi de suite jusqu'à l'infini, & cette fécondité prodigieuse ne doit pas seulement produire en nous une admiration sterile ; mais nous devons en profiter & en joüir, pour multiplier nos Plants : Par exemple pour avoir un Bois bien vîte, il n'y a qu'à coucher en terre tout de leur long, des branches de ces Arbres fort séveux qui font aisément racines, comme Saules, Osier, Peuplier, Aune, Tilleuls, Bouleau ; ces branches pousseront des rejettons par tous leurs nœuds, & vous aurez bien-tôt autant d'Arbres.

Tous ces Arbres fort séveux, principalement les Aquatiques & les Bois blancs, ont une merveilleuse disposition à la fécondité, ils ont même, ainsi que les Arbres toûjours verds, le merite de n'être sujets à aucune Vermine, & cela par une raison physique : les Plants Aquatiques ont la séve si insipide & ils sont d'une nature si froide, que les Insectes ne peuvent ni s'en nourrir, ni y faire leurs Couvains, & à l'égard des Arbres toûjours verds, c'est la dureté de leur bois & de leurs feüilles & l'âcreté de leur séve qui les garantit des Insectes. Un autre avantage qu'on tire des Arbres verds & des Arbres fort séveux, c'est qu'ils fournissent à la Madeleine des sucs ou autres choses très-utiles.

*Differens effets de la Séve, suivant la difference des Plantes.*

Quand l'eau vient à dissoudre tous les differens sels dispersez dans le sein de la terre, il s'y forme de leurs mêlanges quantité de fermentations & de combats, d'où résulte une infinité de séves differentes, de divers sucs nourriciers, pour la végétation des Plantes. La séve est un Prothée qui prend toutes sortes de figures, elle se change en feüilles, en fleurs, en fruits, en bois, en écorce, en moëlle, en gomme, en resine : & toutes ces choses varient suivant la difference des Végétaux dont les especes sont innombrables. Ce n'est pas encore tout ; & en suivant la séve dans l'incomprehensible filtration qui s'en fait par les pores des Plantes, on la voit se métamorphoser en mille façons. Elle devient puante dans l'Ail & dans l'Oignon ; odoriferante dans l'Oeillet & le Jasmin : poison mortel dans l'Aconit & la Ciguë ; contre-poison dans l'Anthora & la Rhubarbe : amére dans l'Absinte & dans la Coloquinte ; douce dans la Cane à Sucre & dans la Reglisse ; aigre dans les Groseilles & dans les Citrons : froide dans les quatre Semences de Courge, de Citroüille, de Melon & de Concombre ; chaude dans les quatre Semences d'Anis, de Fenoüil, de Cumin & de Carvy : Cathartique, c'est-à-dire purgative dans le Séné & dans l'Agaric : gluante dans les fruits à noïau, aqueuse dans ceux à pepins, blanche comme du lait dans le Figuier, le Titimale, &c.

Il n'y a rien dans la végétation où la subtilité & la souplesse de la séve paroisse plus admirable que dans les Arbres greffez. La greffe est le triomphe de l'Art sur la Nature : un Arbre, par ce secret, change d'espece, de sexe, de tête, au gré du Jardinier : d'un Amandier, on fait un Pêcher ; on

métamorphose un Cognassier en Poirier ; on force une Epine-blanche à produire des Azeroles, un Amandier des Prunes ; on confond même & on mêle les especes des Arbres, pour leur faire porter des monstres de fruits. Mais c'est la séve qui fait toutes ces Métamorphoses bizares & incomprehensibles ; c'est elle seule qui se masque & se transfigure sous tant de formes differentes : dans le tronc d'un Amandier, elle doit produire un fruit dur, sec & cassant ; & dès qu'elle est dans l'écusson d'un Pêcher enté sur ce tronc, elle change subitement de détermination, & forme un fruit d'une chair fine, tendre & fondante, d'une eau sucrée, d'un goût relevé & souvent parfumé : cette séve, qui coagulée dans le tronc d'un Amandier, deviendroit une Amande, figée un peu plus haut dans une greffe de Prunier mise sur un Amandier, devient une Prune : cette même seve aigre dans un Sauvageon, devient douce & délicieuse en passant par une greffe de Poirier, Beurré ou Bergamotte.

Tout cela est merveilleux & presque inexplicable. Il est pourtannt certain, & on le conçoit aisément, que toutes les Plantes qui sont en grand nombre d'especes differentes, ne se nourrissent que de sucs convenables à chaque espece, soit parce que les pores de la Plante ne donnent entrée qu'aux sucs qui conviennent pour la formation de la Plante ; c'est-à-dire qui sont figurez comme eux : (car chaque pore & chaque suc a sa structure differente suivant sa qualité, & cela se voit avec le Microscope) soit parce que les pores figurent le suc en passant, comme les Ajutages qu'on met aux Jets-d'eau figurent l'eau en pluie, en nappe, en soleil : l'Esprit de vie qui est dans la greffe, est ce qui l'anime & détermine l'espece du Plant ; il n'attire ou ne laisse entrer, que les sucs convenables, il perit plûtôt que de s'accommoder des autres : ou bien la séve est un Baume de vie, un Elixir universel, qui ne se détermine & qui n'agit que suivant la qualité de la graine ou de la greffe, quand il l'a pénétrée pour s'y dilater & l'étendre.

### *Simpathie & Antipathie des Plantes.*

Il y a des Plantes qui s'aiment & qui vivent volontiers ensemble, pendant qu'on en voit d'autres, qui ne se peuvent souffrir. C'est ce que les Anciens, qui ne raisonnoient gueres, rangeoient parmi les *qualitez occultes*, & ce qu'ils appelloient *Simpathie & Antipathie.* Mais on se moque aujourd'hui de ces haines prétenduës & de ces amitiez imaginaires des Plantes ; & voici tout le mistere. Deux Plantes qui se nourrissent d'un même genre de sucs, se nuisent extremement quand elles sont trop proches ; parce que le partage de la nourriture, qui convient à toutes deux, amaigrit l'une & l'autre ; voila l'*Antipathie.* Au contraire, deux Plantes ausquelles il faut pour aliment, des sucs tous differens, végétent & vivent ensemble parfaitement bien ; voila la *Simpathie.*

Ainsi il y a de la simpathie entre le *Figuier* & la *Rhuë*, parce que le suc qui convient à la Rhuë, n'accommode pas le Figuier ; leur bonne intelligence durera éternellement, parce qu'il n'y a point de querelle pour l'aliment. Il y a de la simpathie entre l'*Ail* & la *Rose*, parce qu'il faut un suc odorant à la Rose, & un suc puant à l'Ail ; il n'y a point de vol, point d'inimitié à craindre ; la Rose n'en est même que plus belle & plus odoriferante, quand

elle a l'Ail pour voisin, parce qu'il chasse vers elle les sucs qui ne s'accommodent pas de la puanteur de l'Ail.

Au contraire, il y a de l'antipathie entre le Romarin, la Lavande, le Laurier, le Thim & la Mariolaine : ces Plantes ne sçauroient que beaucoup souffrir ensemble, parce qu'il leur faut des sucs nourriciers tout semblables, ensorte qu'elles s'affament les unes les autres, & déperissent insensiblement quand elles sont voisines. L'Arbre qui porte le Girofle, est un Arbre mal endurant qui ne souffre aucune herbe ni aucun Arbre auprès de luy, parce que sa chaleur excessive attire toute l'humidité de la terre : de même que dans ces païs-ci le Noyer est un voisin dangereux pour toutes sortes de Plantes, parce que ses longues & nombreuses racines les affament, & l'onctuosité & l'odeur de son bois les empoisonne. Il y a aussi une grande antipathie entre le Chêne & le Cyclamen, entre la Ciguë & la Rhuë, & entre le Roseau & la Fougere : ces Plantes ne peuvent pas demeurer dans la sphere l'une de l'autre, il faut que l'une des deux perisse, souvent toutes deux séchent sur pied ; & cela non pas tant parce que l'exhalaison, la mauvaise odeur d'une Plante punaise fera crever la Plante délicate, mais parce que l'une vole à l'autre l'aliment dont elle a besoin.

*Usages.* Voila pourquoi 1°. Plusieurs Plantes Voraces ne s'accommodent pas bien ensemble ; & 2°. Il ne faut donner à une terre éffritée par de puissantes végétations, que des Plantes aisées à nourir.

3°. Pour que les Plantes d'un Jardin réussissent bien, il faut donc éviter de mettre ensemble celles qui se nourissent d'un même suc. Ainsi on ne doit pas planter dans le même endroit toutes les Plantes Aromatiques : Il faut ne pas mettre ensemble celles qui ont les mêmes qualitez, les chaudes, les froides, &c, & il faut séparer les Ameres : à moins qu'on ne veüille éprouver si par là on pouvoit en augmenter ou diminuer les vertus bonnes ou mauvaises.

## ARTICLE III.

### *Anatomie des Plantes.*

Pour bien faire l'Anatomie d'une Plante, il faut la suivre dans tous ses états, & la prendre dès sa Graine pour ne la quitter que quand elle sera elle-même en graine. Dans cet interval *de grano ad granum*, il y a huit choses différentes ; la Graine ; la Racine ; la Tige ; les Bourgeons ; les Branches ; les Feüilles ; les Fleurs ; & les Fruits.

### *I. La Graine.*

1°. La Graine est la Semence que les Plantes produisent pour la propagation & pour la conservation de leur espece.

*Toute Graine est Plante, & toute Plante vient de Graine.*

La Plante est toute entiere dans la Graine ; & dans la plûpart on la distingue nettement avec le Microscope. Elle y est à la verité pliée & enveloppée, mais pourtant remarquable ; les feüilles & la racine y sont dans une

ſituation diſtincte & non confuſe : & une graine n'eſt ordinairement qu'une Plante en racourci, une Plante concentrée, une petite mignature, mais qui contient tout. Il y en a, où l'on découvre encore plus diſtinctement que dans les Glands & dans les Avelines, les Plantes toutes formées avec leurs feüilles, leur tige & leurs racines. Il eſt aiſé de voir par là que la Nature ſi ſage fait toutes ſes operations par un pareil mécaniſme, quoiqu'elle ſe cache ſouvent à nos yeux.

Non ſeulement chaque graine contient en ſoi la Plante qui en doit naître, mais elle renferme auſſi une matiere blanche, qu'on nomme *Farine*, pour nourir la Plante naiſſante, juſqu'à ce qu'elle ait une racine capable de l'alimenter des ſucs de la terre : & outre cette matiere farineuſe, il y a une humeur huileuſe, pour entretenir dans la graine le principe de Vie qui anime la petite Plante concentrée ; elle ſecheroit & péiroit ſarns cetteHuile vivifiante : tant la Providence eſt attentive à pourvoir aux beſoins de tout ce qu'elle a produit.

Elle n'a point établi de ſexe parmi les Plantes, comme entre les Animaux, qui ſe perpetuent par le concours mutuel des deux ſexes. Il falloit donc que l'Auteur de la Nature renfermât dans chaque graine pour la jeune Plante, tout ce que les Animaux dans leur formation reçoivent du pere & de la mere : à l'exception que la Plante ſeule, en produiſant ſa graine, remplît le miniſtere des deux ſexes : c'eſt par-tout le même ordre, la même ſageſſe. Les Animaux formez du pere trouvent leur nourriture dans le ſein de leur mere, où on croit que cette nourriture ſe communique par le boyau Umbilical : De même dans la Féve, qui nous ſervira d'exemple pour faire ci-après l'Anatomie d'un Végétal, ce petit Embrion de Plante eſt attaché par un petit ligament aux deux lobes dont il tire ſa nourriture. Si-tôt que l'Animal eſt né, le vaiſſeau qui lui fourniſſoit ſa nourriture, ſe rompt & ſe ſéche ; de même, auſſi-tôt que la petite Plante eſt ſortie d'entre les deux peaux qui l'enfermoient avec les deux lobes, auſſi-tôt que ſa racine & ſa tige ſont développées, le petit ligament par où elle prenoit ſa nourriture dans le ſein de la graine, ſe rompt, ſe ſéche, & les lobes épuiſez pourriſſent.

On peut conclure de là que Dieu très-bon, très-grand & très-ſage, ne produit plus de nouvelles Plantes, ni de nouvelles Créatures ; mais qu'ayant répandu de ſa fécondité, autant qu'il lui a plû ſur celles qu'il créa d'abord, il les rendit enceintes de toutes les Plantes & de tous Animaux qui devoient naître dans la ſuite de tous les Siécles. Ainſi les Plantes qui naiſſent à chaque Printemps, ſont auſſi anciennes que le Monde, de même qu'un ſeul œuf de Poule ou de Perdrix ſuffit pour peupler tout un Royaume de leurs races ; parce que parmi les Animaux leurs petits ſont contenus dans la matiere ſeminale des Mâles ; & ce qu'on appelle generation, n'eſt que le dévelopement, la manifeſtation d'un Animal qui fut formé de Dieu au commencement du Monde. Il faut avoüer qu'il y a dans tout cela une abondante moiſſon de curioſitez, qui nous porte ſans ceſſe de la Créature au Créateur.

La Plante eſt donc toute entiere dans la graine ; cette graine a une fé-

condité ſecrete & inépuiſable juſqu'à la fin des ſiecles ; & comme les Plantes n'aïant point de mouvement local, ne peuvent pas ſe chercher comme font les Animaux, il faut bien que la Plante renferme dans chaque graine, & la fécondité qui dans un œuf vient du pere, & la nourriture qu'y donne la mere ; puiſque la graine n'eſt en effet qu'un œuf de Plante, *ex ovo omnia.*

On tient aujourd'hui comme une choſe inconteſtable, qu'il n'y a point de Plante qui ne vienne de graine. Les Anciens ont crû qu'il ſe faiſoit pluſieurs Végétations ſans ſemence ; ſur-tout des Plantes imparfaites, comme ſont les Algues, les Coraux dans la Mer ; les Champignons, les Truffes, les Mouſſes ſur la Terre. Mais on s'eſt perſuadé du contraire, en mettant de bonne terre dans un Vaiſſeau de Verre, qu'on couvre d'un voile aſſez délié, pour qu'il n'y puiſſe entrer que l'Air, le Soleil & la Pluie ; aſſuré que le Vent n'y porte aucune graine, on a beau le laiſſer expoſé aux influences céleſtes, jamais il n'y vient la moindre apparence de Plante.

En effet on ſçait par experience, au doigt & à l'œil, que preſque toutes les Plantes viennent de graines : & il eſt a préſumer, que celles dont la graine nous eſt inconnuë, ne laiſſent pas d'en avoir & d'en venir auſſi, mais que cette graine eſt imperceptible à cauſe de ſa petiteſſe. Par exemple les Modernes ont découvert, la plûpart à l'aide du Microſcope, qu'il y a de la ſemence dans la Fougere, dans le fameux Lunaria des Chimiſtes, dans le Polipode, dans la Langue de Cerf, dans l'Opiogloſſum, dans le Capillaire de Montpellier, dans l'Orchis, l'Elleborre, l'Orobanche, l'Ophris & la Pirole, même dans le Corail rouge, & daus les Champignons, quoique ces graines ſoient très-menuës & preſque imperceptibles.

*Fécondité des Graines.*

2°. Les Animaux, non pas même les Poiſſons, quelque nombreux qu'en ſoient les Peuples, n'approchent point de la fécondité des Végétaux : elle eſt merveilleuſe dans bien des Plantes : le Pavot blanc donne juſqu'à trente-deux mille graines, à ne lui compter que quatre têtes ; au lieu que dans un Terroir favorable il en produit juſqu'à douze ; de ſorte qu'en augmentant à proportion la quantité de ſes graines, on trouvera ſur un ſeul pied de Pavot juſqu'à quatre-vingt-ſeize mille grains. Cette fécondité, quoique ſurprenante, n'approche pourtant pas de celle du Tabac, qui donne trois cens ſoixante mille graines : la Langue de Cerf, qui eſt une eſpece de Capillaire, en produit juſqu'à un million. Le Millet, le Chanvre, le Murier, le Tourneſol, & une infinité d'autres Plantes, portent des fourmilieres de graines.

*Age & garde des Graines.*

3°. On n'employe guere dans le Jardinage que des graines & ſemences d'un an : & elles renferment toutes une humeur oleagineuſe, qui ſert, comme je l'ay dit, à leur nourriture & à leur conſervation.

On croyoit autrefois qu'elles pouvoient reſter fécondes juſqu'à quarante ans. A preſent on ne donne que dix années de durée a leur fécondité : on n'eſt même guere aſſuré qu'elle paſſe cinq années, ce terme eſt aſſez long

pour les dessécher & les rendre inutiles à la végétation.

Après tout, cela dépend beaucoup de la maniere dont on les conserve. Il est d'usage, & la raison le veut, qu'on les défende de trop d'humidité, depeur qu'elles ne se corrompent; de trop de sécheresse, pour que l'humeur qui les entretient ne se dissipe pas; & de trop de froid, parce qu'il éteindroit l'esprit de Vie concentré dans la graine.

*Difference des Graines.*

4°. Il y en a autant de sortes, que d'especes de Plantes. La figure & la grosseur de la Graine varient selon l'espece du végétal qui la porte: & ce qui est admirable, c'est que les grands Arbres portent souvent les plus petites graines; ensorte qu'il n'y a nulle proportion entre la graine & la plante qui en provient. La graine du Tabac est trois cens fois plus menuë, qu'une Féve commune; cependant le Tabac est une Plante plus grande que la Féve. La Féve elle-même est plus grosse qu'un Gland qui produit cependant le plus ample, le plus vivace & peut-être le plus fécond de tous les Arbres. Un Noyau d'Olive, une Féve, grosse comme un Pois, de la graine qui échapera presque à la vûë, deviennent Oliviers, Hêtre, Orme, Cyprez, &c. Dans le Potager même, les plus grosses Plantes comme les Racines, ont les plus petites graines.

En general les graines ont quatre envelopes: la premiere s'appelle la *Capsule*; la seconde & la troisiéme sont les *Peaux* de la graine.

La figure des graines est tantôt semblable à celle d'un Rognon, comme dans le *Papaver-spumeum*; tantôt triangulaire, comme dans l'Oseille; quelquefois entre ronde & triangulaire, comme dans la Melisse & la Menthe; ronde-plate, comme dans les Giroflées & les Amarantes; Sphérique dans les Navets; ovale dans les Tithimales & le Scandix; demi-ovale dans l'Anis & le Fenoüil; demi-ronde dans la Coriandre. On en trouve qui ont la figure d'une pique, comme dans la Laituë; d'un Cylindre, comme dans les Jacobées; d'une piramide, comme dans le Bec de Cicogne à fleurs de Guimauves. Il y en a de lisses, d'autres boüillonnées; d'autres pleines de petites fosses hexagones semblables aux rayons du miel, comme celles de Pavot, de Jusquiame, & de Muffle de Veau: d'autres sont percées comme des pierreponces: d'autres enfin ont des mucilages, comme celles du Cresson, du Basilic, de la Roquette, de l'Herbe-aux-puces, du Cognassier, &c.

*Anatomie des Graines.*

5°. Comme il n'est pas possible de passer en revûë toutes les sortes de graines, nous nous arrêterons à la dissection d'une grosse Féve, parce que ses parties sont sensibles, aisées à suivre & à reconnoître. Quoiqu'il n'y ait pas un rapport entier entre le Chêne qui vient du Gland, & une Féve; cependant par l'exemple de l'un, on voit la route que la Nature fait pour la formation de de l'autre: elle est toûjours la même, ce sont les mêmes organes & la même conduite.

*La Féve* a l'écorce composée de deux peaux, qui se séparent aisément quand elle est encore verte. La premiere de ces deux peaux, qui est l'exterieure, se nomme *Cuticule*; & l'autre *Parenchyme*. Il y a de ces peaux de toutes couleurs, depuis le blanc jusqu'au noir de jais.

Dans

Dans la Cuticule, à l'extremité la plus épaisse de la Féve, on voit un petit trou, grand à passer la pointe d'une aiguille : il est destiné pour l'entrée de quelques petites humiditez, qui puissent exciter la fermentation absolument necessaire pour faire germer la graine. Toutes les graines qui ont des peaux dures & épaisses, sont percées de la sorte, quoiqu'on ne le puisse pas apercevoir dans quelques-unes sans Microscope.

Ces deux peaux, la Cuticule & le Parenchyme, étant levées, on trouve le corps de la Féve qui est toûjours partagé en deux lobes. Il n'y a point de lobes dans le Bled : la graine de Cresson en a trois ; & toutes les autres graines, même les plus petites, en ont aussi deux : ceux des graines de Melon sont blancs d'eux-mêmes.

Au milieu des deux lobes est *le Germe*, qui est un petit corps organique qu'on découvre vers la base de la Féve. La partie d'en-bas de ce petit corps s'appelle *Radicule* ou *Racine Séminale*, parce que c'est le commencement de la racine ; & la partie d'en-haut se nomme la *Plume*, c'est d'où sort la Tige, comme je l'ay expliqué ci-dessus.

*Usage.* J'ajoûterai seulement que quand on mêt en terre de grosses graines, comme Avelines, Amandes ou Noyaux, pour faciliter la végétation, il faut prendre garde que la pointe de la Radicule soit en bas, & la Plume en haut : autrement, la racine se trouvant en dessus, seroit forcée de se détourner & de faire un demi-cercle pour descendre ; de même que la tige seroit obligée de faire un grand détour & de décrire aussi un demi-cercle, pour monter vers la surface de la terre : il faut aider à la Nature autant qu'on peut.

## II. *La Racine.*

La Racine, cette partie inferieure de la Plante, est cachée dans le lieu où la graine a germé : & ce n'est autre chose que la Radicule augmentée. Elle se divise souvent en plusieurs menus filamens qu'on appelle *du Chevelu*, par où elle s'étend d'avantage, & par où elle reçoit les sucs de la terre pour se nourrir. On nomme *Pivot*, la principale Racine que la plûpart des Arbres, comme Chênes, Châtaigniers, Pruniers, Pommiers & Poiriers, & quelques gros Légumes, comme Raves & Navets, poussent en terre perpendiculairement à leur tige : surquoi voyez ce qui en a été dit au bas de la page *646* du premier Tome.

Il y a cinq choses à considerer dans la Racine d'une Plante : sçavoir la Peau & le Parenchyme qui forment ensemble l'écorce de la Racine, le Corps Ligneux, les Insertions & la Moëlle.

1°. *La Peau* de la Racine, est la continuation de la *Cuticule* de la graine ; de même que la Racine elle-même n'est que la *Radicule* augmentée.

L'usage de la Peau de la Racine, est de filtrer les sucs de la terre, avant de les communiquer aux autres parties de la Racine : cette peau est en effet percée d'une infinité de petits pores qui en font comme un crible très-fin.

2°. *Le Parenchyme* qui est la seconde enveloppe de la Racine, est là comme une espece d'éponge qui retient le suc nourricier, pour le préparer & le transmettre au Corps ligneux.

3°. Ce *Corps ligneux* est une substance d'une tissure plus serrée que celle

de l'écorce. Il forme un cercle parfait comme un anneau, & communique pourtant avec le Parenchyme par plusieurs petits fibres.

Le corps ligneux reçoit le suc que le Parenchyme lui communique : il le perfectionne, il s'en nourrit pour végéter en hauteur & en grosseur ; & le reste passe au Parenchyme & à la peau pour les nourrir.

4°. *Les Insertions* sont des entrelassemens, & des communications du Parenchyme qui traverse le corps ligneux pour s'étendre jusqu'a la moüelle.

Elles servent de filtres pour élabourer & perfectionner le suc, dont le Corps Ligneux se nourrit, & pour le distribuer à toutes les parties qui en ont besoin.

5°. *La Moüelle*, cette substance molle, qui est dans le centre de la Plante où le corps ligneux l'enveloppe & la conserve, tire son origine immédiatement du Parenchyme de l'écorce : le suc nourricier passe au travers des Insertions, pour aller de l'écorce vers la moüelle : elle est là comme une espece de tonneau, dans lequel le suc entre pour s'y fermenter & se purifier ; & quand il a reçû sa derniere perfection, les Insertions servent de nouveau à le distribuer par-tout exactement. Aussi remarque-t-on que la moüelle n'est qu'un amas de petits esprits boüillonnans, qui ont un mouvement lateral & un autre perpendiculaire, pour élever le suc, le porter par-tout, & faire croître la Plante en grosseur & en hauteur.

On tient que les Racines de toutes les Plantes ont de la moüelle : quelques-uns en exceptent le Tabac & le Stramonium.

*Végétation des Boutures.*

Le commencement de Végétation dans les Arbres & Arbrisseaux qui viennent de boutures, se fait ainsi. La branche qu'on coupe en forme de coin aux deux bouts, étant mises la moitié en terre ; la moëlle s'imbibe comme une éponge, de l'eau & des sels qu'elle trouve en terre, & les transmet dans les petits fibres qui sont dans tout le corps de la Plante, & notamment entre l'écorce & le bois, d'où elle est poussée en partie vers le bout d'en-bas, pour produire des racines à l'extremité de la petite pointe & autour des nœuds de la bouture, qui sont cachez en terre ; & en partie vers la tige & les nœuds qui sont à l'air, pour faire enfler les boutons qui y sont, & les faire étendre en branches ou feüilles, & en corps. Les canaux ou pores qui sont dans cette moëlle, ne s'étendent pas en longueur selon la tige de l'Arbre, du moins pour la plûpart ; mais ils sont distinguez dans plusieurs petites cellules ovales, qui ressemblent beaucoup aux rayons des mouches à miel : ce qui paroît lorsque la tige est fenduë en longueur, & que l'on en regarde la moitié avec le Microscope.

*Bourlets de Greffes.*

Les Bourlets ou Bosses qui naissent autour des Greffes lorsqu'elles se joignent mal au sujet greffé, viennent de ce que les vaisseaux de la greffe ne répondent pas bout à bout aux vaisseaux du sujet sur lequel on l'a appliquée ; en sorte que le suc nourricier ne peut pas les enfiler en droite ligne. Les lévres de l'écorce des Arbres que l'on coupe pour y placer l'Ente, s'enflent d'abord par le suc nourricier qui ne peut pas passer outre, à cause que l'ex-

tremité des vaiſſeaux coupez eſt pincée & comme cauteriſée par le reſſort de l'air : ce qui fait un bourlet qui s'étend inſenſiblement de la circonference vers le centre, par l'allongement des fibres, & gâte la Greffe.

*Figures dans les Racines.*

Il y a des Racines, qui coupées d'un certain ſens, font voir des figures aſſez plaiſantes. La Racine de Fougere coupée obliquement, repreſente un Aigle éployé : & la Racine de *Pareira-Brava*, a dans ſon centre la figure d'un Soleil bien deſſiné, qui a autant de cercles diviſez par rayons, qu'elle a d'années. Les Charlatans ont long-temps fait accroire que la Racine de Mandragore reſſembloit parfaitement, celle du Mandragore mâle à l'homme, & celle de la Mandragore femelle à la femme : & quoique ces Racines ne faſſent qu'endormir & engourdir conſidérablement, ils faiſoient acroire aux Sots qu'elles étoient ſi précieuſes, qu'elles ne ſe pouvoient arracher qu'au péril de la vie ; qu'auſſi elles étoient un remede aſſuré contre la ſterilité, de même que contre les douleurs de l'accouchement ; qu'une *Main-de-Gloire*, c'eſt-à-dire qu'une de ces Racines enfermée miſterieuſement dans une boëte, faiſoit doubler tous les jours l'argent qu'on auroit, &c : & même faute de Mandragores qui ſont rares en France, ils vendoient des Racines de Coulevrées taillées en forme de Mandragores, & lardées de grains d'Avoine, puis miſes pendant quinze ou vingt jours en terre, où l'Avoine en germant s'incorpore dans les Racines & acheve la reſſemblance.

## *III. La Tige ou Tronc.*

La Tige qu'on appelle *Tronc* dans les Arbres, *Tuyau* dans les bleds, & *Chalumeau* dans certaines Plantes, s'éleve de la racine qui eſt ſa baze, & ſe forme d'un petit filament, que j'ay remarqué qu'on voit croître dans nôtre Embrion de Plante, à meſure qu'il ſe déploye. On appelle *Liaiſon*, ou *Collet*, & en termes d'Eaux & Forêts, *Couronne* de l'Arbre, l'endroit où la Tige & la Racine ſe joignent.

La Tige a, comme la Racine, une Peau, un Parenchyme, un Corps ligneux, des Inſertions & une Moëlle ; & l'uſage de ces parties eſt preſque le même que dans la Racine.

Le commun du monde croit que la ſéve ne monte aux Arbres qu'entre l'écorce & le tronc : & que l'écorce du tronc tire ſa nourriture de la Racine. Mais on a découvert que l'écorce a pour nourriture le tronc même, avec lequel elle communique par quantité de petites fibres, qui ſont quelquefois circulaires ; on en remarque aiſément de tels dans le Bouleau, dans le Ceriſier, dans le Pêcher, &c. On trouve même dans la ſtructure du bois de differens Arbres examinez avec le Microſcope, trois ſortes de pores ou petits canaux de communication, dont les uns vont de bas en haut, ou de haut en bas ; d'autres de travers & horiſontalement, c'eſt-à-dire de la circonference du Tronc au centre, à la moëlle de l'Arbre ; & les troiſiémes tournent en cercle vers l'écorce de l'Arbre.

L'uſage de ces trois ſortes de pores, eſt de porter & diſtribuer exactement en-haut, en-bas & aux côtez, les ſucs nourriciers qui montent de la racine,

& qui circulent, pour être l'aliment de toutes les parties de l'Arbre. Ensorte que le bois des Arbres n'eſt qu'un amas de tuyaux fort petits, de fibres creuſes, par où les ſucs nourriciers ſe diſtribuënt dans toute l'étenduë de l'Arbre : le tronc eſt une eſpece de tonneau, qui empêche que les ſucs ne ſe perdent & ne ſoient alterez par l'intemperie de l'air.

L'écorce ſert de robe à ſon bois, pour le garantir des inſultes du dehors. Elle ſert auſſi de filtre, autant que pluſieurs autres parties de l'Arbre, principalement pour la circulation de la ſéve. Voilà pourquoi les bleſſures des Arbres dans leur bois, ſont moins dangereuſes que celles de l'écorce, comme on le voit dans quantité d'Arbres, dont on bleſſe impunément le bois ; par exemple, il y a quantité d'Arbres creux, comme vieux Chênes & Saules, qui ne vivent que de quelques fibres ligneuſes qui reſtent à l'écorce pour les ſoûtenir, pendant que le reſte n'eſt qu'une pourriture, une matiere terreſtre & noirâtre, qui eſt pourtant un excellent engrais pour les Arbres. Au ſurplus, une écorce liſſée unie & argentine, marque la vigueur de l'Arbre.

### *Remarques ſur les Troncs d'Arbres cernez en-dedans.*

Il ſe forme chaque année un nouveau cercle au bois de l'Arbre, entre l'écorce & le tronc ; & en coupant le tronc horiſontalement, on voit ſouvent tous ces cercles très-bien figurez, & on les compte aiſément, principalement dans les Chênes.

Mais ces cercles ne ſont pas également épais & nourris ; cela dépend de la fertilité de l'année : car lorſqu'elle a été favorable à la Végétation, le cercle a plus de volume.

On remarque même que ces cercles ne ſont pas tout à-fait ronds, & qu'ils dégénerent un peu en ovale ; enſorte que la moëlle n'eſt jamais exactement au milieu : l'Arbre eſt mieux nourri, & les cercles ſont plus épais du côté du Midi ; au contraire, du côté du Septentrion, le tronc a moins profité, & le rayon du centre à la circonference y eſt le plus court de tous.

La raiſon de ces differences, eſt que l'aſpect du Midi eſt bien plus favorable à la Végétation que le Nord ; c'eſt pourquoi dans la Zone Torride, où le Soleil donne également de tous côtez, les cercles du bois des Arbres ſont tous parfaitement ronds & exactement concentriques, comme on le remarque dans l'Ebene qui y croît.

Ces obſervations doivent nous ſervir à pluſieurs uſages utiles & curieux.

1°. En tranſplantant un Arbre, il faut le remettre dans la même ſituation ; placer par exemple au Midi, le côté qui étoit au Midi, afin que l'Arbre pouſſe auſſi aiſément qu'auparavant : autrement les pores, qui dans la premiere expoſition étoient dilatez par la chaleur du Midi, ſe trouveroient reſſerrez par les froids du Septentrion ; & ceux qui étoient glacez par les frimats & les vents du Nord, ne pourroient de long-temps s'ouvrir à l'aſpect du Midi.

2°. Si on ſe perd dans un Bois, il eſt aiſé de ſe retrouver en s'Orientant. Pour cela on coupe quelque branche d'Arbre, ou pour le plus ſûr, quelque Arbriſſeau un peu fort de tige ; on regarde quel en eſt le côté moins nourri ; & en regardant de ce côté-là, on a le Nord devant ſoi, le Midi

à dos, le Levant à droite, & le Couchant à gauche : on enfile celle de ces quatre Routes, où l'on ſçait qu'eſt le lieu qu'on cherche.

3°. On peut auſſi, par le nombre des cercles du tronc, ſçavoir l'âge de l'Arbre, puiſqu'il s'y forme un cercle chaque année, tant que l'Arbre augmente : le Chêne croît, dit-on, juſqu'à cent ans, & non au-delà. Les Curieux diſcernent même, par la force ou l'inégalité des cercles, de combien les années ont été plus ou moins heureuſes en Végétation ; & quelquefois ils s'en ſervent pour diſtinguer dans quel Païs le Bois a crû, comme je l'ai expliqué de l'Ebéne.

*Figures dans des Bois.* Outre ces cercles des troncs, il y a dans de certains Bois d'Arbres, des figures qui font plaiſir à voir, & qu'on admire comme autant de petits jeux de la Nature. On voit un Soleil fort bien marqué dans le Gui-de-Chêne, & la figure d'un Serpent dans le Saule.

## *IV. Les Bourgeons, les Branches & les Feüilles.*

1°. Les *Bourgeons* ne ſont que le tronc qui veut ſe continuer. Ainſi qui le connoît, ſçait ce que les Bourgeons ſont en eſſence.

2°. Les *Branches* ſont encore la même choſe, puiſque ce ſont des Bourgeons devenus Branches avec le temps.

3°. Les *Feüilles* ne ſont que des Bourgeons déployez.

Ployées, elles ſervent à environner la Fleur ; elles ne l'expoſent au grand air, que peu à peu, à meſure qu'elle le peut ſouffrir : quand elles ſont déployées, elles défendent les Fleurs & les Fruits des accidens ; ſur-tout les Fruits délicats, comme les Fraiſes, les Raiſins, les Mûres, qui ſécheroient & périroient ſans l'ombre des Feüilles.

Elles ſont partagées en deux parties égales, par la groſſe veine d'où ſortent toutes les autres qui portent la nourriture par-tout, en diminuant inſenſiblement en pointe preſqu'imperceptible, comme on le voit fort aiſément dans un ſquelette de feüille de Mûrier rongée par un Ver-à-ſoie.

Les Feüilles ne paroiſſent venir aux Arbres que pour nous fournir une agréable fraicheur, & défendre les Fleurs & les Fruits de l'ardeur du Soleil. Auſſi voit-on que dès que les Fruits ſont mûrs, les feüilles tombent, comme n'étant plus utiles : on ſçait même que ſous la Ligne Equinoctiale, où il fait éternellement chaud, les feüilles ne tombent jamais des Arbres, parce qu'elles y ſont toûjours neceſſaires à former de l'ombre. Cependant quelques Sçavans prétendent de plus, que les feüilles ſervent à cuire, à digerer l'aliment, & à le renvoyer bien préparé aux autres parties de la Plante.

## *V. Les Fleurs.*

Les Fleurs, qui par l'émail de leurs couleurs & par la regularité de leurs figures, font la joie de la Nature, & le charme de la vûë & de l'odorat, ne paroiſſent cependant que pour amener le fruit ou la graine ; & auſſi-tôt elles ſe flétriſſent & meurent, comme je l'ai expliqué.

La Fleur eſt compoſée de trois parties ; qui ſont le *Calice*, ou l'enveloppe ; le *Feüillage* ; & le *Cœur*, qu'on appelle auſſi le fond ou le milieu.

1°. *Le Calice* est ce qui enveloppe les feüilles & le cœur de la Fleur, tant qu'elle est en bouton ; & quand elle est épanouie, il en soutient les feüilles & les retient dans un arrangement qui contribuë à conserver la figure & la beauté de la Fleur.

2°. *Le Feüillage* des Fleurs est de tant de figures & de couleurs differentes, qu'on n'en peut pas voir la multitude & la diversité dans les Prez, dans les Campagnes & dans les Jardins, sans admirer les richesses de la Nature. Les feüilles qui composent le feüillage, servent à couvrir le cœur de la Fleur.

3°. *Le Cœur* de la Fleur semble être sa partie la plus considérable, puisque les deux autres, le Calice & le Feüillage, sont faites pour le cœur. Il y en a de deux sortes, les uns grenez, les autres fleuris.

*Les Cœurs grenez* sont composez de plusieurs filets, à chacun desquels est attaché un petit grain, comme dans les Tulipes & les Lis. Ces petits grains contiennent des poudres qu'il est charmant d'examiner avec un Microscope.

*Les Cœurs fleuris* ont les fonds fleuris, comme les Soucis & les Soleils : & on les appelle *Etamines*, parce qu'ils semblent être composez de petits filets simples. Il y a dans ces Cœurs fleuris, des troupeaux de petits animaux qui y vivent, comme les Moutons dans les Campagnes : avec le Microscope, on y voit ces Atomes animez, & mille choses amusantes & admirables.

Les Fleurs, principalement celles des Arbres à Fruits, ne sont que pour la conservation du Fruit : en naissant elles le couvrent, le défendent jusqu'à ce qu'il ait pris des forces ; & à mesure qu'il se forme, la Fleur déperit & tombe enfin quand elle ne lui est plus utile.

### *Figures dans les Fleurs.*

La Nature qui peint dans les Racines & dans les Tiges des Plantes, des figures si singulieres, n'en fait pas de moins surprenantes dans les Fleurs. La Grenadille represente tous les Instrumens de la Passion de Nôtre Sauveur avec tant d'exactitude, qu'on ne les y voit jamais sans admiration. Les Fleurs de chaque espece d'Orchis ou Satirions, dont le nombre est très-grand, representent toutes quelque Animal : l'une un Oyseau, l'autre un Singe, un Frêlon, une Guêpe, une Abeille, une Mouche, un Papillon, un Moucheron, une Punaise, une Araignée, une Sauterelle ou quelqu'autre Insecte, quelquefois même un Homme ou une Femme.

## *VI. Les Fruits.*

Les Fruits servent d'aliment aux Hommes & aux Animaux, & à nourrir & conserver la graine qu'ils contiennent, pour perpetuer leur espece.

Le nombre & la diversité des Fruits est admirable ; & tout y est varié, le goût, l'odeur, la couleur, le volume, la figure & les parties.

*La Pomme* est composée de quatre parties : la peau ; la *Pulpe*, qui est le Parenchyme gonflé jusqu'à consistance de chair ; les Fibres ; & la *Capsule* qui enferme les Graines ou Pepins.

La Poire a par-dessus la Pomme, la Carriere, qui est un petit amas de nœuds pierreux.

Les Prunes, les Cerises, les Pêches, les Abricots, ont au lieu de Capsule un noyau, où est l'amende, qui est la seule graine de ces Fruits.

Les Avelines ont la robe, la coquille, la peau & la moëlle, qui est le corps & la graine de l'espece.

Le Raisin, quoique plus petit & beaucoup plus aqueux que la Pomme, a pourtant comme elle, sa peau, sa pulpe, ses fibres, & des grains au lieu de Pepins.

La plûpart des Fruits sont ronds, & leur rondeur vient de la fleur, ou plûtôt de l'entrelassement qui se fait de toutes leurs fibres vers la basse de la fleur. Car quand elle est tombée, la force du Soleil & des vents émousse les pointes de ces fibres, & les fait courber : ensorte que le suc qui entre dans le Fruit, n'ayant pas assez de force pour les séparer, les pousser & les faire croître en long, il est de necessité qu'elles demeurent ainsi courbées, & qu'à mesure qu'elles s'en nourrissent, elles s'étendent seulement en rond avec le Parenchyme qui devient chair. Si ces fibres n'étoient pas ainsi forcées de se courber, il ne se formeroit point de Fruit, mais seulement une petite branche ou quelques feüillages.

### *Remarque importante sur la formation des Fleurs & des Fruits.*

Quoique les Fleurs soient la joye de la Nature dans le Printemps, & que les Fruits soient le but & le couronnement des soins que la Nature & l'Homme se donnent pour conduire à fin tous les Végétaux, & les perpetuer ; cependant tout Arbre ne travaille naturellement que pour son accroissement & sa conservation ; & il ne rapporte des Fruits, ni par consequent des Fleurs & des Graines, que quand il ne peut plus pousser de bois. C'est-là une chose certaine & à laquelle on ne fait peut être pas assez de reflexion. Toutes les experiences du Jardinage confirment cette remarque, & elle est le fondement de toutes les regles de la Taille qui est le chef-d'œuvre de la culture des Jardins.

La séve abondante & grossiere se porte précipitamment au tronc, aux branches, & se change en leur substance : il n'y a que le plus subtil, le plus élabouré de la séve, qui se convertit en Fleurs & en Fruits, quand l'Arbre ne se peut plus changer en bois.

De-là vient que le Fruit ne se forme que sur les branches foibles, qui ne reçoivent pas assez de séve pour pousser ou grossir.

De-là vient que les Arbres les plus vigoureux, comme sont ceux greffez sur franc, rapportent plûtard que les autres ; de même que ceux qui sont en bonnes terres croissent en bois, pendant que d'autres du même âge dans un terrain sec & leger, sont déja à fruit. Les boutons à fruits ne viennent point sur les grosses branches, mais sur les plus petites ; ou tout au plus, ils viennent à l'extrêmité de quelque grosse branche usée & affoiblie, qui n'ayant plus la même force, est dans la necessité de pousser des boutons à fruit pour se perpetuer.

De-là vient encore que dans le Pêcher, les branches de l'année, qui sont les seules où se forment les boutons à fruit, après l'avoir donné, demeurent séches & ne rapportent plus rien : dans les Pruniers, les boutons à

fruit ne viennent que ſur le bois de deux ans, parce que cet Arbre eſt plus vigoureux ; & c'eſt auſſi pourquoi il peut encore donner du fruit ſur les mêmes branches les années ſuivantes.

C'eſt auſſi par cette raiſon que les vieux Arbres portent du fruit plus gros, d'un goût plus délicat, & en donnent plus que les jeunes, parce qu'il abonde dans ceux-ci une ſéve toute groſſiere, plus neceſſaire pour la formation de l'Arbre, & plus propre par ſa qualité à faire du bois, que des fruits & des fleurs.

Enfin, c'eſt par la même raiſon, que les Arbres foibles & languiſſans pouſſent plûtôt & en plus grand nombre, des boutons à fruit, & ne pouſſent plus de branches ; ou s'ils en pouſſent quelques-unes, elles ſont très-foibles, courtes & languiſſantes.

Ces remarques ſervent non ſeulement à connoître la conduite de la Nature, mais auſſi à la regler & à forcer les Plantes à ſe tourner en fruits : on verra plus au long l'importance & l'uſage de ces remarques, au Traité de la Taille des Arbres.

Au reſte, je ne parle point ici des maladies & des accidens des Plantes, des Inſectes & autres ennemis de la Végétation ; je renvoye cette matiere au Jardin Fruitier, pour les raiſons que j'y dirai.

Avant de paſſer outre, on doit ſçavoir que quoique les quatre Livres ſuivans traitent ſéparément du Potager, des Fruits, des Fleurs & de la Botanique, ſuivant la diviſion qu'on fait d'ordinaire des Jardins ; cependant il eſt très-rare d'en avoir de ces quatre ſortes : ſouvent même on n'a, à la Campagne, qu'un ou deux Jardins communs, qui ſervent à pluſieurs de ces uſages tout à la fois, ſuivant la qualité du terrain & la volonté du Maître. Ainſi pour la culture de ces ſortes de Jardins communs, on raſſemblera ce qui ſe trouvera épars dans chacun des quatre Livres ſuivans.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE.

## *TROISIEME PARTIE.*

## Le Jardinage.

## LIVRE SECOND.

### *Le Jardin Potager.*

JE commence la culture particuliere des quatre sortes de Jardins, par le Potager, parce que c'est le plus commun & le plus necessaire à nôtre Maison Rustique, où l'on a un gros nombre de Domestiqes à nourrir, & où l'on est souvent éloigné de tout.

Les Plantes en general ont été la premiere nourriture de l'homme ; & sans parler de quantité de Païsans, de Moines, d'Indiens & autres, qui ne se nourrissent encore que comme nos premiers Peres, de Légumes & de Laitage, on ne peut se passer du Potager pour les besoins particuliers de la vie, tant en gras qu'en maigre : & pour peu qu'on en sçache la culture, on y trouve toute l'année quantité de douceurs, & une abondance continuelle de productions qui font honneur & profit au Maître, soit qu'il les consomme chez lui, ou qu'il les vende.

# CHAPITRE PREMIER.

## *Culture generale du Potager.*

LE Potager eſt la partie du Jardinage la plus aiſée, quoique ce ſoit celle où il y a plus à travailler.

### ARTICLE PREMIER.

### *Ouvrages du Potager.*

J'ai parlé dans le Livre précédent de la qualité & de la profondeur de la terre du Potager, de ſa ſituation & de ſes expoſitions, des moyens de la corriger & de l'épierrer, de la foüille & des labours qu'il y faut faire, de la diſtribution du terrain en Quarrez composez de Planches & de Couches, & accompagnez de Sentiers, de Platte-bandes & d'Allées; des Ados & Bordures qu'il y faut ménager; des Fumiers qu'il y faut avoir en grande abondance, parce qu'on y fait tout par le ſecours des Amandemens, quoique l'excès du Fumier donne aux Légumes, aux Fruits & au Vin, qui viennent de terres trop fumées, un goût plus groſſier & plus âpre, que ne l'ont ceux qui viennent dans des terres médiocrement fumées; raiſon pour laquelle les Salades & les Légumes des Marais de Paris ſont bien plus inſipides & nourriſſent moins que ceux des Campagnes. J'ai parlé auſſi des Arroſemens, des Uſtanciles, de l'uſage des Cloches, des Briſe-vents & des Serres; & j'ai dit en gros tout ce qu'il y a à faire au Potager pendant tout le cours de l'année. Venons au détail.

### *Diſpoſition du Terrain.*

I. *Bordures.* Après que le terrain des Eſpaliers & des Plattes-bandes eſt pris, on y fait border les Allées d'herbes fines. Les Violettes & les Fraiſiers ſont auſſi en uſage pour les bordures : on y employe encore le Boüis, parce qu'il eſt propre & verd en tout temps; mais il ſert ſouvent de retraite aux limaçons. On peut auſſi garnir les bordures de quelques fleurs qui ne demandent pas trop de ſoins, comme Mignardiſes, Oeillets-de-Poëte, Lis, &c.

II. *Plattes-bandes.* On garnit le milieu des Plattes-bandes, d'Arbres Fruitiers en Buiſſon ou en Contre-Eſpalier, de Groiſeliers & autres Arbriſſeaux, qu'on peut entremêler parmi les Fruitiers; & au bout de cette bordure, quelque touffe d'Abſinthe & de Rhuë, pour ſervir à l'occaſion.

III. *Quarrez.* Vos Allées étant faites, & vos Bordures & Plattes-bandes étant garnies, vous diſtribuërez le reſte de vôtre terrain en quarrez, que vous garnirez de toutes ſortes de Plantes Potageres.

### *Emploi du Potager.*

Si le terrain en eſt un peu grand, ſi il eſt par exemple de deux ou trois

arpens, vous pourrez le partager en quatre grands quarrez, par une Allée en croix ; vous ſubdiviſerez chacun de ces quatre grands quarrez en quatre plus petits, par des petites Allées ſeulement, ou par des Sentiers, ce qui vous fera ſeize petits quarrez que vous emploirez de cette ſorte.

Deux quarrez en Artichaux ; & vous en renouvellerez un troiſiéme tous les quatre à cinq ans au plus.

Un quarré pour les Cardons d'Eſpagne & pour le Celeri.

Un autre pour de l'Ozeille, que vous diviſerez en ſix ou neuf Planches, pour en renouveller tous les ans deux ou trois : il faut dans ce quarré une Planche de Patience.

Un autre quarré pour des Bettes-Raves, dont une des Planches ſera employée un tiers en Bonne-Dame, & les deux autres tiers en Porrée en confuſion.

Un quarré pour les Plantes fortes, à l'écart, à cauſe de leur odeur.

Un autre pour les Racines, comme Salſifix, Carottes, Cherüis.

Un autre pour Perſil, Cerfeüil, Pimprenelle & Pourpier, où vous ſemerez des Epinards au mois d'Août.

Un autre pour les Laituës à replanter au Printemps & en Eté ; & à la fin de l'Eté, ce quarré, ainſi que tous les endroits vuides, ſe rempliront de Chicorée-blanche pour l'Automne & l'Hyver.

Un autre quarré pour les Fournitures de Salades, qui pourront être toutes en deux Planches, parce qu'il en faut peu de chacune, hormi la Pimprenelle & le Cerfeüil, dont il faut davantage ; c'eſt pourquoi je viens d'en mettre en un autre quarré : dans le reſte de celui-ci, vous mettrez deux Planches de Chicorée ſauvage, pour blanchir l'Automne & l'Hyver : vous y pouvez faire auſſi quelque Couche à Champignons.

Un autre quarré pour élever à part toutes ſortes de Graines, afin que dans les autres quarrez, on ne voye rien de monté en Graine, ſi ce n'eſt tout au plus de l'Ozeille, des Epinards ou de la Pimprenelle.

Un grand quarré pour les Aſperges.

Un autre pour les Choux-pommez & les Choux-fleurs, tant l'Eté que l'Automne.

Un autre pour les Pois verts, & pour les Féves de Marais & Haricots ; & ces Légumes cueillis, on l'emploira en Choux d'Hyver.

Un pour des Melons & Concombres : on met dans quelque endroit écarté les Citroüilles & Potirons, parce qu'ils demandent grande étenduë.

Et enfin un quarré pour tout ce que l'on ſéme pour replanter pendant toute l'année : on y mettra auſſi des Raves.

### *Dreſſer les Planches.*

IV. Pour diſtribuer également le terrain des quarrez, on commence par le meſurer en dedans, ſans y comprendre les Plattes-bandes qui ſont autour ; & on fait toutes les Planches d'une égale largeur, autant qu'on le peut : on les fait ordinairement d'environ quatre pieds de large chacune, avec un ſentier d'un pied entre deux : il y en a qui font des Planches juſqu'à ſept & huit pieds de large, mais cela eſt incommode pour la culture.

On doit, pour la même raiſon & pour la beauté, proportionner leur lon-

gueur à leur largeur ; & il les faut toûjours reborder un peu avec le rateau, pour retenir l'eau des pluyes & des arrosemens, sur-tout dans les terres legeres, sablonneuses ou séches ; mais dans celles qui sont humides, il faut au contraire que le milieu des Planches & des Plattes-bandes soient un peu plus élevé que les extrêmitez, & que les Sentiers & Allées aillent un peu en pente, ou y faire des rigoles, afin que les eaux s'écoulent. En dressant les planches, on ôte en même-temps toutes les pierres que le rateau rencontre.

*Semer & planter, terroter & cultiver.*

V. C'est dans ces Planches bien fumées & bien labourées, ou sur les Couches qu'on dresse comme nous le dirons ci-après, qu'on séme ou qu'on plante toutes les Plantes Potageres, chacune en sa saison, comme nous le dirons au Chapitre suivant.

1°. On plante, c'est-à-dire on y fiche dans un trou fait en terre avec un morceau de bois, nommé Plantoir, les Oignons, les Féves, & generalement toutes les Plantes qui ont peu de racines, comme Porreaux, Choux, Laituës, Chicorées, &c. Il y a même certaines Plantes qui se plantent seulement, & qui ne se sement point, comme Artichaux & Fraisiers : il faut toûjours couper le pivot, rafraîchir les racines & quelquefois les feüilles de tout ce qu'on transplante, *Voyez ci-après Article* 2. Tout ce qu'on replante ou transplante, doit être arrosé aussi-tôt & assidûment pendant le Printemps, l'Eté & l'Automne.

2°. On y séme toutes les autres Plantes : & les unes se sement pour demeurer en place, comme Cerfeüil & Persil ; les autres pour être transplantées, comme Laituës de toutes sortes, Celleri & Choux. Tout ce qu'on séme, on le fait ou par Rayons, ou à plain-champ.

On rayonne les Planches en les traçant avec le bout d'un bâton, ou en y appuyant le manche d'une bêche couché de son long, pour y semer certains Légumes, comme Ozeille, Poirée, Persil, Cerfeüil, Epinards ; puis on remplit de terre les Rayons sans les herser. Mais à l'égard des autres Plantes Potageres, comme Oignons & Racines, il vaut mieux les semer en pleine Planche, & ensuite les herser legerement, ce qui se fait d'ordinaire avec une fourche de fer, pour bien couvrir les Graines.

Semer *à plein Champ, en pleine terre*, ou *de Volée*, c'est la même chose ; & c'est semer en plein, comme on fait le Bled.

Les Maraichers, qui loüent leurs terres fort cher, trouvent plus de profit à semer sans rayonner : mais les Curieux veulent qu'il y a plus de sûreté pour les Plantes, & plus de propreté à semer en Rayons qu'en pleine terre.

3°. Il faut porter du terreau sur chaque Planche qui aura été semée ; pour les terroter de l'épaisseur d'un bon poûce, afin que les Graines germent & levent plus aisément, & que la terre ne soit ni battuë par les pluyes & les arrosemens, ni sellée par les eaux & les gelées qui viennent à contre-temps, ni dessechée par les hâles, les vents & la chaleur.

4°. Si la Planche ou Couche n'est pas moüillée quand on séme, arrosez-la aussi-tôt, pour que vos Graines prennent racines ; & continuez tous les jours tant qu'il fera chaud & qu'il ne pleuvera pas.

5°. Il faut toûjours se souvenir de ne mettre en vûë du Logis & à l'en-

trée du Jardin, que ce que le Jardinage a de plus gracieux pour la vûë & pour l'odorat ; mettre à l'écart les Plantes fortes, les Choux, les Fumiers, &c.

6°. On doit entremêler les Planches de differentes sortes de Plantes, mettre des Planches de verdures parmi des Planches de Racines, & ainsi du reste, pour que la varieté des Planches du quarré plaise mieux à la vûë, & que les Plantes des mêmes especes ne s'affament pas les unes les autres ; car la Nature ne se plaît pas moins dans la diversité, que la vûë.

7°. Il faut mettre auprès de l'eau les Plantes qui ont le plus besoin d'arrosemens, comme Artichaux, Ozeille, Fraises, Celleri.

8°. On doit s'appliquer à ne mettre dans son Jardin, que des Plantes qui soient propres au Terroir & au Climat : par exemple, des Artichaux, des Choux fleurs, des Cardes-poirées, des Cardons, des Oignons, du Celleri, des Bettes-raves & autres Racines dans les terres bonnes & fortes ; & de l'Ozeille, du Pourpier, des Laituës, Chicorées & autres menuës Plantes dans les terres legeres & sablonneuses.

9°. Ne semer & ne replanter jamais deux années de suite, une même chose dans un même endroit, tant qu'on le peut.

10°. Quand les semences sont levées, il faut les arroser, les sarcler avec soin, sans prendre les bonnes herbes pour de méchantes ; les serfoüir, pour que la terre profite bien de la pluye & des arrosemens ; & arroser exactement pendant les hâles du Printemps & la chaleur de l'Eté, sur tout les Plantes qui ont le plus besoin d'eau, comme les Laituës pour pommer, les Concombres, les Raves, les Oignons blancs du mois de May, les Artichaux, les Cardons d'Espagne, la Chicorée, le Celleri.

11°. Enfin tenir toûjours la terre bien meuble, & y prodiguer les amandemens, parce que les Plantes Potageres l'effritent beaucoup.

### *Couches.*

VI. On a inventé l'usage des Couches dans les Pays froids ou temperez, pour y élever en toutes sortes de temps toutes sortes de Plantes. Il y en a qu'on éleve de graine & qu'on laisse sur les Couches, comme Raves & Laituës ; & d'autres qu'on transplante dans les Planches des quarrez, comme Laituës pour pommer, Celleri, Concombre, Cardons d'Espagne ; d'autres enfin, qui ont été élevez en pleine terre & qu'on transplante sur les Couches, comme Fraisiers & Asperges.

1°. On ne fait des Couches qu'avec du grand fumier de Cheval ou de Mulet ; & ce fumier doit être neuf, c'est-à-dire employé en sortant de l'Ecurie : il y en a qui y mêlent un peu de fumier de Mouton.

On peut pourtant y mêler au plus un tiers de vieux fumier, pourvû qu'il soit sec & nullement pourri ; autrement il n'auroit plus assez de chaleur : & d'ailleurs les vieux fumiers ont une méchante odeur qui se communiqueroit aux Plantes.

2°. Les Couches doivent être placées à un bon abri & en belle exposition, au Midi, rarement ailleurs.

3°. Il faut les faire de quatre pieds de large & autant de hauteur, à cause que la Couche s'affaisse toûjours : la longueur est suivant le terrain.

4°. Pour la faire, le Jardinier ayant marqué sa place, y porte son fu-

mier à hottées, qu'il range tout le long de sa place ; ensuite il commence à travailler par le bout où finit le rang des hottées, afin que le fumier n'étant embarassé de rien qui le charge, on puisse l'employer plus aisément & plus promprement ; ce qui se fait avec la fourche, en retroussant le fumier à chaque lit de la Couche, ensorte que tous les bouts du fumier se trouvent en-dedans, & que le reste fasse le dos en-dehors.

Le premier lit de la Couche étant ainsi fait quarrément, le Jardinier travaille aux autres ; & les bat du dos de sa fourche, ou les trépigne, pour voir si la Couche est également garnie par-tout, afin d'y rémédier sur le champ : & il continuë ainsi, jusqu'à ce que la Couche soit assez haute.

5°. Le fumier des Couches dressé, on les change & on les couvre de terreau bien menu, de l'épaisseur d'environ huit à neuf poûces, pour servir de dépôt aux semences & pour faire échauffer & affaisser plûtôt le fumier. On y met plus ou moins de terreau, suivant les Plantes qu'on y veut mettre ; par exemple on n'y en met que six à sept poûces d'épais, pour y semer des petites Salades, Melons & Concombres, ou pour y mettre des Laituës pommées & des Asperges à rechauffer : & on y en met un pied, quand c'est pour y semer des Raves ou pour replanter de l'Ozeille, des Melons, des pots de Fraisiers, &c.

6°. Les Couches ainsi faites, doivent rester en cet état pendant six ou huit jours avant que d'y rien semer, & pas davantage ; afin que la grande chaleur du fumier ait le temps de s'évaporer, & qu'il n'y reste qu'une chaleur moderée, qui se connoît en mettant dans la Couche le doigt ou la main toute entiere : si l'on y semoit trop tôt, les graines se brûleroient ; & trop tard, la Planche n'auroit plus assez de chaleur.

7°. Quand la Couche est au bon degré de chaleur, on dresse proprement le terreau qu'on y a mis pardessus, avec une planche de bois leger, comme de Sapin, aux deux bouts de laquelle on cloüera deux bâtons de la hauteur de la Couche : on met cette planche tout auprès de la Couche pour la commodité du Jardinier ; & il doit presser avec les mains le terreau contre la planche, & continuer ainsi jusqu'au bout, pour faire prendre au terreau une consistance au bord de la Couche, & pour qu'il puisse se soutenir comme une terre solide : ensuite on change l'ais pour faire la même chose de tous les côtez de la Couche. Et après que le terreau est dressé, il doit avoir en tous sens un bon demi pied moins d'étenduë, que le dessous de la Couche ; & dans toute l'étenduë de la Couche, il doit être aussi uni, qu'une planche dressée en pleine terre.

8°. On laissera entre chaque Couche un sentier large d'un pied, pour qu'on puisse rechauffer les Couches, en arroser, cultiver, lever, transplanter & couper les Plantes.

9°. Les Couches ne servent pas seulement à avoir en toutes sortes de saisons des Laituës de toutes sortes, des Chicorées & autres Salades & Fournitures, de l'Ozeille, des Asperges, des Fraises, &c ; mais encore des Champignons, des Melons & des Concombres ; les Couches qui donnent ces Fruits, different seulement des Couches communes, en quelques petites choses que nous observerons en parlant de la culture particuliere de ces Fruits potagers, au Chapitre suivant.

10°. Pour conserver la chaleur des Couches & préserver du froid les Graines ou Plantes qu'on y a mises, sur-tout quand elles commencent à lever, il faut les couvrir soigneusement avec des Cloches ou des Chassis, quand on en a : on y ajoûte même dans les grosses gelées, des couvertures de grand fumier sec & de paillassons, ou simplement de grande paille qu'on étend pardessus les Cloches ou Chassis. Quand il fait beau, on découvre le matin les Cloches ou Chassis, & on les recouvre le soir.

Quand on n'a point de Cloches ni de Chassis, on ne laisse pas que de se servir des paillassons & des couvertures de fumier ou de paille ; mais il ne faut pas que les Paillassons posent sur les Couches ; on doit laisser entredeux, environ un demi-pied d'élevation, dont on garnit bien les bords quand il fait grand froid. Il faut de plus garantir ses Couches par des brise-vents ou par des murs de paille, quand on n'en a pas d'autres.

*Couches sourdes.*

VII. Il y a une autre sorte de Couches qu'on appelle sourdes, parce qu'elles sont toutes en terre & ne paroissent pas comme les autres. On les fait pourtant de la même maniere, si ce n'est qu'on arrange le fumier dans une tranchée faite exprès, de telle largeur, longueur & profondeur qu'on juge à propos, & on y arrange le fumier jusqu'à fleur de terre. On les fait ordinairement de deux bons pieds de profondeur, & de trois pieds ou trois pieds & demi de largeur. On y fait venir des Champignons ; on y transplante des Asperges ; on y réchauffe des Figuiers en Caisse : & au surplus, on y peut mettre toutes sortes de Graines, comme sur les autres Couches.

*Réchauffemens.*

VIII. Quand les Couches, sourdes ou autres, se refroidissent trop, ( ce qui va à douze ou quinze jours, & on le sent bien en y fourant la main ) il faut y faire des Réchauffemens tout autour avec du grand fumier neuf, pour renouveller ou entretenir le degré de chaleur, & faire profiter le Plant.

Quand on a deux Couches voisines à réchauffer, un seul Réchauffement sert pour les deux, il n'y a qu'à remplir de fumier le sentier qui les séparoit ; & en ce cas, le Réchauffement doit être moins fort que quand il n'y a qu'une Couche, parce que le fumier est entretenu dans sa chaleur par le voisinage des deux Couches : mais comme il n'en est pas de même quand on n'en a qu'une à réchauffer, il faut alors augmenter l'épaisseur du fumier, & en mettre au moins deux pieds sur tous les côtez de la Couche ; souvent même il en faut mettre plus haut.

On renouvelle les Réchauffemens toutes les fois que la Couche en a besoin ; ce qui va d'ordinaire à huit ou dix jours. Mais pour renouveller un Réchauffement, il n'est pas toûjours necessaire d'en faire un nouveau. C'est assez de remuer de fond en comble le fumier qui y servoit, quand il n'est pas pourri, sans y en mêler de neuf : ce remuëment suffit pour soûtenir la chaleur encore pour huit ou dix jours. On peut même, quand il fait chaud, le réchauffer en le moüillant raisonnablement, cela rappelle ses forces pour cinq à six jours. Mais si le fumier est pourri tout-à-fait, ou du moins pour

la plus grande partie, il le faut absolument changer ; il n'auroit plus assez de chaleur. On continuë ainsi de faire, de remuer, de rafraîchir & de renouveller les Réchauffemens, tant que les Plantes en ont besoin.

Les Réchauffemens font merveille, sur-tout pour l'Ozeille ; ils la font pousser une quinzaine de jours avec la même vigueur, qu'elle pousse en pleine terre au mois de May : mais elle périt ensuite. Il en est de même de la Chicorée sauvage, du Persil de Macedoine, &c.

C'est pourquoi on pratique aussi les Réchauffemens en pleine terre, surtout pour les Asperges, parce que quand elles ont été arrachées & replantées, elles n'en font pas de si beaux montans.

Pour faire un Réchauffement en pleine terre, il faut vuider exactement la terre des sentiers qui séparent les Planches, jusqu'à la profondeur de deux bons pieds ; on y met à la place, du grand fumier chaud ; on en couvre même toute la Planche : quand les Asperges ou autres Plantes commencent à pousser, on les cloche, on les paillassonne, on remuë & on renouvelle les Réchauffemens ; & on a ainsi de beaux Légumes dans le plus fort de l'Hyver.

### *Marcotes, Rejettons, Boutures.*

IX. On multiplie les Plantes & les Arbres, non seulement par Graines ou Noyaux, mais aussi par Marcotes, par Rejettons & par Boutures.

1°. *Marcotes.* On choisit dans la Plante qu'on veut marcoter, une branche forte, belle & vigoureuse : on y fait une entaille vers le bas ; & on fait entrer un peu de terre fine dans cette entaille ; puis on couche la branche trois ou quatre poûces en terre, & on l'y arrête avec un petit crochet de bois.

Quand elle a pris racine, on la sévre, c'est-à-dire on la coupe pour la séparer de la Plante dont elle faisoit partie, on la transplante ; & alors elle devient une nouvelle Plante : en la levant, il est bon de laisser à ses nouvelles racines le plus de terre que l'on pourra, elle en reprendra mieux.

Si les branches dont on veut faire des Marcotes, ne peuvent pas être abaissées en terre sans risque d'être rompuës, on fait entrer la Marcote dans un cornet de fer-blanc, ou dans un petit panier ou mannequin ; ensuite on emplit le cornet ou le mannequin de bonne terre, & on l'attache à quelque branche ou autre chose qui le soutienne & l'affermisse. Dans les grands hâles & dans les grandes chaleurs, il faut arroser bien exactement les Marcotes nouvellement faites ou nouvellement transplantées, parce qu'elles sont de la derniere délicatesse.

2°. *Rejettons,* sont les Jets qui sortent du pied d'une Plante ; on les en sépare pour faire une nouvelle Plante. Ceux qui ont quelques petites Racines, ont presque toûjours une reprise heureuse ; les Rejettons non enracinez manquent assez souvent, si ce n'est ceux de Groiseliers, Framboisiers & quelques autres.

3°. *Boutures,* C'est une branche qu'on prend à quelque Plante, Arbre ou Arbrisseau, & qu'on fiche en terre sans ceremonie. On choisit seulement les branches les plus vives, & il les faut planter toutes fraiches. Il est pourtant bon de les laisser tremper quelques jours dans de l'eau, elles en feront

feront plus vîte des Racines : on pourra même exposer bien au Soleil les vases où elles tremperont, pour faciliter & hâter leur reprise.

## ARTICLE II.

### *Plantes du Potager.*

L'abondance & la varieté des Productions du Potager, est une chose qui merite toute nôtre admiration & nôtre reconnoissance : la Nature y est sans cesse dans l'action, pour nous fournir des Vivres. Elle nous nourrit des Racines de quelques Plantes ; des feüilles de quelques autres : des côtes de celles-ci ; des premiers jets de celles-là : il y en a qui veulent être mangées dans leur verdeur ; d'autres ne sont bonnes que dans leur maturité. C'est une chose inépuisable qu'un bon Potager ; & il n'est point de jour qu'on puisse s'en passer ; non pas même dans les saisons ingrates, où les Productions du Jardin sont à l'abri dans les Serres & dans les Celliers.

### *I. Liste des Plantes Potagéres.*

Absinte.
Ache.
Ail.
Anis.
Artichaux, Verds & Violets.
Asperges.
Basilic, grand & petit.
Baume.
Betteraves.
Bonne-dame.
Bonnets-de-Prêtre.
Bourache.
Branche-ursine.
Buglose.
Capres, ordinaires & Capucines.
Cardons d'Espagne.
Carotes.
Celleri.
Cerfeüil, tant ordinaire que Musqué.
Champignons.
Cherüis.
Chicorées de toutes sortes.
Chicons.
Choux de toutes sortes.
Ciboule.
Citroüille.
Cives d'Angleterre.
Concombres.
Coriandre.
Corne-de-Cerf.
Courges.
Cresson Alenois.
Echalotes.
Epinards.
Estragon.
Fenoüil.
Féves.
Fraises.
Framboises.
Haricots.
Hisope.
Laituës de toutes sortes.
Lavande.
Mâches.
Marjolaine.
Mélisse.
Melons.
Navets.
Oignons, blancs & rouges.
Ozeille ; grande, petite & ronde.
Panais.
Passe-pierre.
Persil ; commun, frisé, & de Macedoine.
Pimprenelle.
Pois de toutes sortes.
Poivre-d'Inde.
Poirée.
Poreaux.
Potirons.
Pourpier, vert & doré.
Raisins de Treille.
Raves.
Réponses.
Rocamboles.
Romarin.
Rhüe.
Roquette.
Salsifix, communs & d'Espagne.
Sariette.
Sauge.
Thim.
Tripe-Madame.
Verjus.
Violettes.

Ce Catalogue de Plantes composeroit plûtôt une Forêt qu'un Jardin; & il n'y a peut-être que le grand Potager de Verſailles, où toutes ces Plantes ſe trouvent toutes : de ſimples Particuliers n'ont qu'à choiſir dans cette Liſte celles qu'ils voudront avoir.

## II. *Racines, Verdures, Salades, Légumes, Fruits, &c.*

On réduit ordinairement toutes les Plantes Potageres à ſept Claſſes; qui ſont les Racines, les Verdures, les Salades avec leurs fournitures, les Plantes-fortes, les Plantes odoriférantes, les Légumes & les Fruits.

1°. *Les Racines* ſont la Betterave, les Carotes, les Panais, les Navets, les Raves, les Salſifix & Scorſonéres, les Cherüis, les Topinambours, &c. On appelle les Racines, les Bazes du Potager.

2°. Sous le nom de *Verdures*, on entend les Choux, l'Ozeille, les Epinards, la Poirée, la Bonne-Dame, la Bourache, la Buglose, la Patience, le Perſil, &c.

3°. Les *Salades* ſont les Laituës, dont il y a au moins de quatorze ſortes, toutes dénommées ci-deſſous ; le Celleri, la Chicorée, les Mâches & les Réponſes, le Pourpier & le Cerfeüil.

Et pour *Fournitures*, le Baume, l'Eſtragon, la Paſſe-pierre, le Creſſon, la Corne-de-Cerf, la Pimprenelle, la Tripe-Madame, la Roquette, &c.

4°. Les *Plantes Fortes*, que d'autres appellent ſimplement Plantes *Bulbeuſes*, c'eſt-à-dire à Oignons ou Cayeux ; ſont les Oignons, les Cives, les Ciboules, l'Ail, l'Echalote, la Rocambole & les Porreaux.

5°. Les *Plantes odoriférantes*, autrement *Herbes fines*; ſont l'Abſinte, l'Anis, le Baſilic, le Baume, la Camomile, l'Hyſope, la Lavande, le Laurier, la Marjolaine, la Meliſſe, le Romarin, la Rhuë, la Sauge, le Thim, les Violettes, &c. On appelle plus communément ces Plantes, *Bordures*, parce qu'on les met en Bordures.

6°. *Les Légumes*, quoiqu'en petit nombre, ſont un objet conſidérable pour la nourriture & les proviſions : ce ſont les Pois de toutes eſpeces, les Féves de Marais, les Haricots & les Lentilles.

7°. Les Plantes Potageres qu'on appelle *Fruits* de terre, font la partie la plus importante du Potager. Ce ſont les Melons, les Concombres & Cornichons; les Citroüilles, Courges longues ; Calbaſſes & Potirons; les Artichaux, les Aſperges ; les Cardons & les Cardes, tant de Poirée que d'Artichaux : ſans parler des veritables Fruits, comme Fraiſes, Framboiſes, Groiſelles, tant rouges, violettes & perlées, qu'épineuſes ; Verjus, Muſcats & autres Raiſins de Treilles, qu'on cultive tous avec honneur & profit dans les Potagers.

## III. *Garniture du Potager.*

Le Jardinier doit s'appliquer à avoir de tout dans ſon Potager ; à y faire durer ſes Plantes dans toutes les ſaiſons poſſibles, hâtives & tardives ; & à bien employer tout ſon terrain, enſorte qu'il n'y ait ni coin perdu, ni planche qui reſte un peu de temps inutile.

*Fournitures d'Automne.*

Comme les moisde Septembre & d'Octobre sont ceux où on fréquente le plus les Campagnes & les Jardins ; où les Maîtres visitent leurs biens, & où les amis se vont chercher aux Champs : il faut alors que pour l'honneur du Jardinier & pour le profit du Maître, le Potager soit fourni de beaucoup de Chicorée blanche, de Laituës de Genes & de Royales, de Celleri, de Cardons d'Espagne, Champignons, Concombres, Melons, Citroüilles, Raves, Bête-raves, Panais, Carottes, Cherüis, Salsifix des deux especes, d'un peu d'Epinards, même de Pois & Haricots jusqu'en Novembre; d'Oignon, de Ciboules, Poireaux, Choux-fleurs, Choux-pommez, Choux-blonds d'Hyver; d'Ozeille & de Fournitures : outre ce qui est du ressort du Jardin Fruitier.

*Fourniture du temps de Pâques.*

On doit en cette saison renaissante, trouver dans son Potager, des Raves & des petites Salades sur Couches, du Pourpier verd & doré, quelques Laituës pommées, des Epinards, des Salsifix des deux sortes, de la Chicorée sauvage & toutes sortes de Racines, de l'Ozeille & des Poirées, même des Asperges.

*Fourniture vers la Pentecôte.*

Beaucoup de Laituës pommées de plusieurs especes, entr'autres la Crêpe-blonde, la Coquillée, l'Imperiale & les Chicons; force Salades de toutes sortes & leurs fournitures ; de la Poirée, des Cardes-Poirée ; quelques Artichaux, & du Persil ; abondance d'Asperges ; des premiers Pois verds, toûjours quelques Raves ; quelques Concombres, même des Fraises & des Cerises Précoces.

## *IV. Naturel des Plantes Potageres.*

Pour apprendre le naturel de toutes ces differentes Plantes, & pour donner ici une Introduction méthodique à la culture du Potager, il faut les partager en differens Titres, & rassembler dans la même Classe toutes celles qui veulent être cultivées de la même maniere : cela établira les principes, & ouvrira la carriere du Jardinage.

*1°. Plantes qui restent en place où on les seme.*

On ne transplante point les Carottes, Panais, Navets, Raves, Betteraves, Cherüis, Scorsonéres & Salsifix ; le Persil, le Cerfeüil, la Corne-de-Cerf, le Cresson Alenois, la Pimprenelle, la Poirée à couper, le Pourpier, l'Oseille, la Patience, les Epinars, la Chicorée Sauvage, les Laituës à couper, les Mâches & les Réponses ; les Pois, les Féves, l'Ail, l'Oignon ni les Echalotes.

2°. *Plantes qu'il faut transplanter.*

Les Cardes de Poirée, le Celleri, les Chicorées blanches; & les Laituës, tant à lier qu'à pommer, à moins qu'elles n'aïent été semées bien clair ou éclaircies; les Melons, les Concombres, les Citroüilles, les Potirons, &c.

3°. *Plantes qu'on transplante si on veut.*

Il est indifferent de laisser en place ou de transplanter, le Basilic, l'Anis, la Bourrache, la Buglose, le Fenoüil, la Ciboule, la Sariette, le Thin, le Cerfeüil Musqué, les Capres-Capucines, les Cardons & les Asperges, quoiqu'ordinairement on les seme en pepiniére pour les transplanter au bout d'un an & demi, &c.

4°. *Plantes dont on coupe une partie des feüilles & des racines, en les transplantant.*

Artichaux, Poirée, Celleri, Porreaux, &c.

5°. *Celles dont on ne fait que rafraîchir les racines, sans toucher aux feüilles.*

Sont les Chicorées, les Laituës, l'Oseille, les Capres Capucines, la Sartiette, la Bonne-Dame, la Bourache, la Buglose, l'Estragon, la Passe-Pierre, le Basilic, la Marjolaine, les Violettes, l'*Alleluia*; les Choux, les Melons, les Concombres, les Potirons; le Pourpier & les Raves pour graines; & les Frasiers.

6°. *Plantes qui se multiplient de Graines.*

Absinte, Ache, Anis, Asperges; Basilic, Betteraves, Bourache, Buglose; Capres-Capucines, Cardes-de-Poirée, Cardons d'Espagne, Carotes, Celeri, Cerfeüil, Cherüis, Chicorée blanche, Chicorée sauvage, Choux, Ciboules, Citroüilles, Concombres, Corne-de-Cerf, Cresson Alenois; Epinars; Fenoüil, Féves; Laituës, Lavande, Laurier commun; Marjolaine, Mâches, Melons; Navets; Oignons, Ozeille; Panais, Passe-Pierre, Persil commun, Persil de Macedoine, Pimprenelle, Poirée, Pois, Porreaux, Potirons, Pourpier; Raves, Réponses; Siguë; Rhubarbe, Rocamboles, Romarin, Roquette; Scorsonéres, Salsifix, Sarriette; Thim & Tripe-Madame. Il y a pourtant plusieurs de ces Plantes qui se multiplient aussi par Marcotes, par Rejettons & par Boutures.

7°. *Plantes qui se multiplient d'elles-mêmes, sans qu'on les seme.*

Il y a certaines Plantes qu'on ne multiplie pas de Graines; soit parce que quelques-unes n'en ont pas, soit parce qu'il est plus prompt de les provigner par Rejettons, Traînasses, Boutures ou Marcotes: telles sont l'Absinte, l'Ail,

l'Alleluia, les Artichaux, le Baume, les Cives d'Angleterre, l'Estragon, le Figuier, les Fraisiers, les Framboisiers, la Lavande, le Laurier, la Marjolaine, la Melisse, l'Oseille, la Sauge, le Thim, la Tripe-Madame, la Vigne & les Violettes.

*L'Ail*, se multiplie par les Caïeux ou Gousses qui se forment en terre au pied du Plant.

*L'Alleluia*, par des trainasses ou rejettons qui sortent du pied, comme aux Fraisiers & Violiers.

*Les Artichaux*, se multiplient de leurs Oeilletons, rarement de graines.

*Le Baume* & *l'Estragon*, de Trainasses ou de Boutures.

*Les Cives d'Angleterre*, des petits rejettons qu'on trouve autour de leurs touffes & qu'on replante.

*Les Fraisiers*, blancs ou rouges, de même que les Caprions, par des Traînasses, qui sont des especes de filets rampans sur terre, qui prennent aisément racine à l'endroit des nœuds qu'on y voit.

*Les Framboisiers*, blancs & rouges, par des rejettons d'un an qu'on replante au Printemps.

*Les Groiseliers*, rouges ou blancs, à peu près de même, par des rejettons qui viennent du pied & par des Boutures qu'on transplante au Printemps.

*L'Hisope*, par des rejettons.

*La Lavande*, de graine & de vieux pieds replantez.

*Le Laurier*, de graine & par marcotes.

*La Melisse*, de trainasses & de boutures.

*L'Oseille* ronde, par rejettons & par trainasses seulement.

*La Rhuë*, uniquement par boutures & par marcotes, quoiqu'elle fasse de la graine.

*La Rocambole*, par gousses & graines.

*Le Romarin*, de branches un peu enracinées & de graines.

*La Sauge*, par des rejettons un peu enracinez.

*Le Tim*, par rejettons enracinez, plus vîte que par graines.

*La Tripe-Madame*, de l'un & de l'autre.

*Les Violiers*, doubles ou simples, plûtôt de rejettons que de graines.

### 8°. *Plantes Vivaces.*

On appelle ainsi les Plantes qui subsistent pendant plusieurs années : & les unes ne produisent qu'une fois l'an, ce sont les Artichaux, les Asperges, les Fraisiers ; mais aussi ils se conservent fort long-temps.

Les autres produisent plusieurs fois de suite dans la même année. Ce sont l'Oseille, la Patience, l'Alleluia, le Fenoüil, toutes les Bordures, la Pimprenelle, le Cerfeüil, le Persil, même celui de Macedoine, la Chicorée sauvage, le Baume, l'Estragon, la Passe-Pierre.

### 9°. *Plantes Annuelles.*

On oppose aux Vivaces, les Plantes Annuelles, parce qu'elles perissent

dans l'année, après avoir donné leurs productions. Telles sont les Laituës de toutes especes, la Chicorée ordinaire, les Pois, les Féves, les Cardons, les Melons, les Concombres, les Citroüilles, les Oignons, les Porreaux, le Celleri, la Bonne-Dame, les Betteraves, les Carotes, & generalement toutes les Plantes qui n'entrent dans nos Usages que par leurs racines.

10°. *Plantes qui aiment les Terres fortes.*

Les Artichaux, les Choux-fleurs, les Cardes-Poirée, les Oignons, les Cardons, le Celleri, les Betteraves, & toutes les autres Racines.

11°. *Plantes qui se plaisent en Terres legéres.*

Toutes les menuës Plantes, même les Pois & Féves.

12°. *Plantes qui veulent beaucoup d'Arrosemens.*

Laituës & Choux de toutes sortes, Chicorées, Pourpier des deux especes, Raves, Celleri, Artichaux, Cardons, Melons, Concombres, Oignons blancs du mois de May, & Basilic : c'est pourquoi il faut les mettre à portée de l'eau, pour faciliter les arrosemens.

13°. *Plantes qui demandent peu d'Arrosemens.*

Les Racines, les Asperges, les Plantes fortes, les Bordures, les Legumes, les Epinars, l'Oseille, la Patience, le Persil, la Bourache & la Buglose : d'autant qu'on ne met gueres toutes ces Plantes que dans des terres fortes, qui ont assez d'humidité d'elles-mêmes.

## *V. Economie.*

Comme il y a beaucoup de ces Plantes dont on consomme une plus grande quantité que d'autres, ou qui demandent plus d'étenduë, l'on doit donner à chacune leurs Planches ou leur quarré, à peu près comme je l'ay dit ci-dessus, afin que tout soit uniforme & bien cultivé.

On y mettra les Herbes fines en Bordures. Les Platte-bandes pourront être bordées, dans le temps, de Laituës à pommer ou autres choses : & les Labours des Espaliers qui ont des expositions favorables, seront emploïez dans les commencemens à quelques ados pour des Pois, ou autres Fruits hâtifs.

Ce ménagement de Terrain sera encore plus utile, si l'on sçait faire un bon usage des places qui seront laissées vuides par les Plantes passageres. Ainsi le Quarré des Laituës à replanter pour le Printemps & l'Eté, peut être emploïé ensuite en Chicorée blanche, pour l'Automne & l'Hyver. Celui des Pois & Féves, pour les Choux d'Hyver : celui du Cerfeüil, du Pourpier, &c, pour des Epinars à la fin de l'Eté : & ainsi du reste.

Pour pratiquer cette fructueuse économie, il est de consequence de sçavoir combien de temps chaque Plante occupe l'endroit où elle est mise ; afin de sçavoir à point nommé en préparer d'autres qui puissent y succeder, en sorte qu'il ne reste jamais de terre inutile dans un Potager.

## *VI. Durées des Plantes Potageres*

Il faut donc obſerver que les Aſperges ſont celles qui durent plus long-temps. On peut les laiſſer en place juſqu'à dix, douze & quinze ans ; au bout deſquels on en replantera un autre Quarré, ſans détruire l'ancien, que quand le nouveau portera de groſſes Aſperges ; ce qui n'arrive gueres que la troiſiéme ou quatriéme année après qu'on les a ſemées ou replantées. C'eſt pourquoi il faut avoir la précaution d'en faire de nouveaux Quarrez trois ou quatre ans avant la décadence des anciens.

On doit renouveller un des Quarrez d'Artichaux, tous les quatre ou cinq ans au plus ; & quelquefois dès la troiſiéme année.

Les Framboiſiers & Groſelliers durent des huit & dix ans, & les Fraiſiers trois ans.

Les Bordures d'Abſinthe, d'Hiſope, Lavande, Majolaine, Rhuë, Romarin, Sauge, Thim, Violettes, &c. peuvent ſubſiſter en place trois ou quatre ans, pourvû qu'un Hyver extraordinaire ne les endommage pas. Il n'y a qu'à les tondre un peu ras tous les Etez.

Le Baume, le Cerfeüil muſqué, l'Alleluia, l'Oſeille, la Patience, l'Eſtragon, la Paſſe-pierre, le Perſil de Macedoine, la Tripe-Madame, &c. peuvent auſſi durer trois ou quatre ans.

L'Anis, le Perſil ordinaire, la Pimprenelle, le Fenoüil, le Scorſonnere, le Salſifix commun, la Chicorée Sauvage, ſubſiſtent deux ans.

La Poirée, ſoit à couper, ou à cardes, & les Ciboules, durent d'un Printemps à l'autre.

Les Betteraves, Cardons d'Eſpagne, Carotes, Cherüis, Choux-pommez, Choux de Milan, Choux-fleurs, Citroüilles, Bourrache, Bugloſe, Corne-de-Cerf, Potirons, Panais, Porreaux, &c. occupent leur place environ neuf mois ; à compter du Printemps qu'ils ont été ſemez, juſqu'à la fin de l'Automne.

Les Oignons, l'Ail, les Echalotes, Concombres, Melons, & premiers Navets, n'occupent la leur que le Printemps & l'Eté ; ainſi au bout de ce temps-là, on peut y ſubſtituer quelqu'autre choſe pour l'Automne & pour l'Hyver.

Les Pois hâtifs depuis Novembre qu'on les ſeme, ſont en place ſix à ſept mois ; & les aûtres quatre à cinq mois ſeulement, auſſi-bien que les Féves ordinaires, & les Haricots.

Les Raves, le Pourpier, le Cerfeüil commun, n'occupent leur place que cinq ou ſix ſemaines ; auſſi en doit-on ſemer l'Eté tous les quinze jours.

Les Chicorées blanches, Bonne-Dame, Creſſon Alenois, & toutes ſortes de Laituës, tant à pommer qu'à lier, l'occupent environ deux mois.

Les Couches à Champignons ſont trois mois à chancir, & trois mois à donner du fruit : ainſi au bout de ſix mois la place eſt libre, mais on en fait dans toutes les Saiſons.

Enfin les Mâches & les Epinars ſont mis en place de ce qui ne paſſe pas l'Eté, & y ſont l'Automne & l'Hyver : De même que les Choux d'Hiver, & autres Plantes de cette ſaiſon.

## *VII. Terres & Expositions propres à chaque Plante Potagere.*

Reste maintenant à assigner à ces differentes Plantes, les terres & les expositions qui leurs conviennent le mieux. Car on n'a pas toûjours de ces fonds inépuisables & féconds par-tout : on est bien plus souvent réduit à se servir d'un Terroir défectueux, par sécheresse, ou par humidité. Celle-ci est même plus difficile à combattre que la sécheresse : car l'humidité est toûjours accompagnée d'un froid radical, qui retarde les productions & pourit les Plantes : on vient bien plus aisément à bout des terres séches par les amandemens & les arrosemens ; on a même la satisfaction d'y voir des productions plus hâtives & de meilleur goût.

### *Bon Fond.*

I. Si l'on est assez heureux pour avoir de ces fonds riches, qu'on appelle communément *Sables noirs*, dans lesquels il se trouve un juste temperament du sec & de l'humide : s'ils sont avec cela en bonne exposition ; comme ils ont un sel inépuisable de fécondité, beaucoup de facilité pour les labours & pour être pénétrez des eaux pluviales ; on peut y semer & planter indifféremment par-tout, quelque sorte de Légumes & de Plantes que ce puisse être, avec assurance qu'ils y réüssiront.

Cependant les expositions du Levant & du Midi sont toûjours plus propres, que celles du Couchant & du Nord, pour donner de bonnes productions, & pour les donner de bonne heure : on y met particulierement les Melons, les Fraisiers, les Pois hâtifs, les Muscats, &c. Réciproquement le Couchant & le Nord ont cet avantage, que les Plantes s'y conservent plus long-temps en bon état, & sont exemptes des fortes impressions, qui dans les chaleurs de l'Eté grillent tout, & font monter trop tôt les Plantes en graine.

Ces bons fonds ont l'incommodité qu'il y faut sarcler beaucoup, parce que la terre y est si féconde qu'elle produit une très-grande quantité de méchantes herbes parmi les bonnes. Une chose qu'on ne doit pas manquer d'y faire, non plus qu'en toute sorte de terres, c'est de changer souvent les Plantes & Légumes de place.

### *Fond inégal & mêlé.*

II. Si le fond n'est pas également bon par-tout, soit de sa nature, ou à cause de sa situation & de son trop de pente ; c'est alors que l'industrie du Jardinier doit paroître, à placer chaque Plante en l'endroit où elle peut mieux réüssir : par exemple, l'un sera propre pour les choses hâtives & pour les nouveautez du Printemps, & l'autre pour ce qui a besoin d'être plus tardif. les terres séches, legéres & sablonneuses, sont bonnes pour ces premieres productions ; on peut même en esperer dans celles, qui, quoiqu'un peu fortes, ont quelque pente vers le Midi ou vers le Levant & sont adossées à une Montagne, ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids. Les terres grasses, fortes & humides, ont au contraire moins de disposition pour ces nouveautez ; mais aussi elles donnent des Légumes plus gros & mieux nourris, & demandent des arrosemens plus médiocres, & moins fréquens ; ainsi chaque fond peut avoir son avantage. *Terrain*

*Terrain sec.*

III. Si l'on se trouvoit dans un fonds aride, ou dans une colline, pour avoir de tout dans son Potager, le parti qu'il y auroit à prendre, supposé qu'on eût la commodité de l'eau & du fumier pour amander, seroit 1°. de choisir les endroits les moins secs, pour y mettre ce qui veut un peu d'humidité; sçavoir, Artichaux, Beteraves, Scorsonnere, Salsifix, Carotes, Panais, Cherüis, Cardes de Poirée, Choux-fleurs, & Choux-pommez, Epinars, Pois ordinaires, Féves, Groseilles, Framboises, Oignons, Ciboules, Porreaux, Persil, Oseille, Patience, Raves, Bourrache, Buglose, Herbes fines, &c.

2°. A l'égard des lieux plus arides, on y mettroit les Chicorées, les Laituës de toutes les saisons, le Cerfeüil, l'Estragon, le Basilic, la Pimprenelle, le Baume, l'Ail, les Echalotes, les Choux d'Hyver, les Couches de toutes sortes de Plants & de petites Salades.

3°. On planteroit dans ces mêmes endroits, tout ce qu'on voudroit avoir de Raisin.

4°. On espaceroit les Légumes d'une distance médiocre, parce qu'ils n'y deviendroient pas si gros que dans les terres plus grasses; & on prendroit soin, comme je l'ay déja dit ailleurs, de tenir les Allées & les Sentiers plus hauts que les labours, tant pour y attirer les eaux des pluies qui se répandroient inutilement dans les Allées, que pour profiter davantage des arrosemens.

5°. Après cela s'il peut se trouver quelque endroit temperé aprochant entre le sec & l'humide, on le choisira pour y élever les Asperges, le Celleri, les Cardons, les Fraises, &c. parce que ces sortes de Plantes languissent de secheresse dans les lieux trop arides, & pourrissent dans ceux qui sont trop humides.

6°. Aux pieds des murailles du Nord, on placera l'Alleluia, les Fraises tardives, les Framboisiers, le Bourdelais, & le Verjus. Dans la Plattebande de cette exposition, on fera les Pepiniéres de Fraisiers; on y semera des Mâches, des Réponses & du Cerfeüil tout l'Eté, ce que l'on doit observer en toute sorte de terrain.

7°. Si l'on est curieux de nouveautez, le pied des Murs du Midi & du Levant y seront très-favorables; on y aura par exemple, des Laituës pommées au commencement d'Avril, des Fraises & des Pois hâtifs au commencement de May, &c. On mettra au pied de ces mêmes Murs la Passepierre, qu'on ne peut gueres avoir autrement en toute sorte de Potagers. Les Labours voisins seront pour le Plant de Choux pommez en Pepiniére, & pour y semer des Laituës d'Hyver, c'est-à-dire des Laituës à coquilles pour y rester pendant l'Automne & l'Hyver, & le Printemps ensuite on les replantera en place. Pendant l'Hyver on n'oubliera pas de jetter sur ces labours, sur-tout du côté du Levant, le plus de néges que l'on pourra, pour y faire comme un Magasin d'humidité contre les chaleurs violentes de l'Eté, & contre la disette des pluies dans ces terroirs arides.

*Terres humides & graſſes.*

IV. On obſervera le contraire de tout ce qui vient d'être dit, ſi l'on a un fonds humide & gras, après qu'on l'aura ameubli & deſſeché autant qu'il aura été poſſible; autrement il ne ſeroit propre qu'a produire de méchantes Herbes.

On choiſira donc les endroits qui ſeront les moins humides, ſoit par leur ſituation & leur nature, ſoit par le ſoin que l'on y apportera, comme les meilleurs pour toutes choſes. On y mettra principalement les Aſperges, les Artichaux, les Chicorées Sauvages, les Fraiſes, & le reſte de ce qui occupe ſa place les années entieres, excepté les Groſeilles & les Framboiſes.

Dans les autres endroits on placera ce qui demande moins de temps en Eté pour venir à ſa perfection; ſçavoir les Salades, les Pois, les Féves, les Raves; même les Cardons, & le Celleri.

Et parce que dans ces lieux gras & humides les Plantes y viennent groſſes & grandes, on les tiendra plus éloignées que dans les lieux ſecs: & l'on diſpoſera les Planches & les Labours, en ſorte qu'étant plus élevez que les Allées & les Sentiers, ils s'y puiſſent décharger des eaux ſuperfluës, & s'égouter; ainſi au lieu que les Planches des Aſperges & du Celleri ſeront creuſes dans les lieux ſecs, elles ne le ſeront point ici, non plus que pour les Salades & les Fraiſiers.

Un Potager conduit ſuivant toutes ces regles, réüſſira à ſouhait en y donnant à chaque Plante la culture particuliere, comme nous l'allons dire dans le Chapitre ſuivant.

---

## CHAPITRE II.

### *Culture particuliere des Plantes Potageres.*

Par ordre Alphabetique.

ABSINTHE, a la tige rameuſe, les feüilles blanches & fort découpées, la fleur petite & de couleur d'or; & ſa graine, qu'on recueille vers le mois d'Août, eſt de figure bizarre, jaunâtre par le gros bout, & tirant un peu ſur le noir par l'autre bout. On ne plante de l'Abſinthe qu'en Bordure, dans quelque endroit dérobé du Jardin, ſeulement pour n'en point manquer dans le beſoin, parce que cette Plante a beaucoup de Vertus Medecinales. Elle ſe multiplie de Graine, de Boutures & de Marcotes: mais comme la Graine eſt en très-legére, & par conſéquent fort difficile à vanner; on prend ordinairement la voie des Boutures ou des Marcotes, pour le multiplier: on le plante au Cordeau, de même que les autres Bordures, à deux ou trois pouces de diſtance, & cinq ou ſix avant en terre: il eſt bon de les tondre tous les ans au Printemps, & de les renouveller de deux en deux ans, pour en ôter les plus vieux pieds.

ACHE, eſt une eſpece de Perſil qui a la tige creuſe, tendre & veinée, plus

grande & plus grenuë que le Persil ordinaire; les feüilles larges, fort découpées, & tirant sur le rouge; le feüillage semblable au Romarin, tout entassé de fleurs: il jette au haut de ses branches un bouquet garni de plusieurs petits boutons, avant sa fleur; & il fleurit en Juillet & Août.

Il ne se multiplie que de graine; elle est roussâtre, ovale & rayée, plus élevée d'un côté que de l'autre, fort pleine & aromatique; il en est tout chargé.

Il aime les lieux ombrageux & humides.

On le met au rang des Herbes bonnes à manger: sa racine se mange cruë & cuite; & elle a plusieurs Vertus Medecinales.

Ail, est produit par des Caïeux qui se forment en terre autour du pied, & font tous ensemble une espece d'Oignon: on appelle ces Caïeux des Gousses d'Ail. Pour le multiplier, on remet ces Caïeux en terre, au mois de Mars ou d'Avril, à quatre poûces de profondeur, & à trois ou quatre de distance les uns des autres; on les sort de terre vers la fin de Juillet, & on les met secher pour les garder ensuite d'une année à l'autre, dans un lieu qui ne soit pas humide.

Alleluia, espece de Treffle qu'on trouve dans les Bois, & qu'on cultive pour ses feüilles; plus on les arrache, plus il en revient. Il aime l'ombre & le Nord; il fleurit jaune & ne graine point; mais on le multiplie, en séparant au bout de trois ou quatre ans ses touffes, & les replantant au mois de Mars & d'Avril.

Anis, est une petite Semence, de couleur verdâtre: elle se seme par raïons en Bordure; il monte en graine vers le mois d'Août, & les Tiges en étant coupées, il repousse l'année d'après de nouvelles feüilles qui sont aussi bonnes que les premieres. Il faut le renouveller de deux en deux ans.

Arroche, Voyez *Bonne-Dame*.

Artichaux; il y en a de trois sortes: les verds ou blancs, qui se mangent les premiers, ont les feüilles larges, resistent mieux au froid, & ne sont pas si sujets à pourrir que les autres. Les violets & les rouges viennent après, & ils sont plus délicats à manger & plus sensibles au froid: les violets ont la pomme un peu en piramide, & les rouges l'ont ronde & ramassée comme les blancs. Le rouge est petit, & n'est propre qu'à être mangé à la poivrade. Le violet est l'espece dont on fait secher le plus, pour mettre l'Hyver en ragoût.

On ne multiplie gueres les Artichaux, que par les *Oeilletons*, qui sont une espece de Caïeux qui naissent autour du cœur du pied, dans l'endroit qui sépare la racine d'avec l'œil où se forme la tige qui produit la pomme.

Il se trouve pourtant de la graine au fond des Pommes d'Artichaux: elle est oblongue, couverte d'une écorce grisâtre, & marquetée quelquefois de taches noires. Quand on veut multiplier le Plant par cette voie, on laisse fleurir, vieillir, s'ouvrir & enfin secher les pommes vers la Saint-Jean; puis on en seme la graine à plain-champ au mois de Mars, sur Couche ou sur Planche, couverte d'un bon poûce de terreau, & on la recouvre exactement avec le Rateau. Quand les Artichaux commencent à lever, il faut les sarcler & les arroser avec soin, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantez, ce qui arrive d'ordinaire sur la fin de May.

Comme la voie de la graine eſt longue, on ne s'en ſert que quand les fortes gelées ont fait périr tous les vieux pieds. Hors ce cas, on ſe ſert des Oeilletons que chaque pied jette au Printemps; on les ſépare tous & on les tranſplante au commencement d'Avril, a la reſerve des trois plus forts, qu'on laiſſe pour apporter du fruit des premiers.

La Terre doit avoir été foüillée à trois pieds de profondeur.

Les uns y mettent leurs Oeilletons dans des trous ronds & profonds d'un demi pied, au fond deſquels on a mis du terreau. D'autres, quand leur terre eſt bonne, ne font que planter ces Oeilletons a champ uni, avec un gros plantoir de bois. L'une & l'autre maniére réüſſiſſent; ſçavoir la premiere, dans des terres ſablonneuſes; & la ſeconde, dans celles qui ſont d'un temperament humide.

Ces trous deſtinez pour les Oeilletons, ſeront par rangs dreſſez au cordeau, & eſpacez de trois pieds l'un de l'autre, ſoit ſur Planches, ſoit à plein Quarré; enſorte que ces trous faſſent l'échiquier. Chaque Planche n'en contient que deux rangs.

On plante les Oeilletons, un ſeul dans un trou, pour qu'ils en deviennent plus gros : & au milieu des trois pieds de diſtance qu'on laiſſe entre chaque rangée, on met un rang de Cardes de Poirée blondes, à trois pieds les unes des autres, ou des Laituës, pour occuper tout le terrain. Il faut arroſer vos Artichaux auſſi-tôt qu'ils auront été plantez, afin que la terre ſe lie aux racines : & leur donner pendant l'année deux ou trois petits labours, ſur-tout dans les terres ſéches, après une pluie, ou quand on juge qu'il en doit bien-tôt tomber : étant arroſez & ſarclez exactement, ceux qui auront été plantez au Printemps donneront du fruit en Automne.

Pour les conſerver l'Hyver, il faut les couvrir de grand fumier ſec : mais auparavant, il faut couper tous les pieds, à la hauteur de huit ou dix pouces de la ſuperficie de la terre, & les butter un peu quand ils ſont dans une terre legére, & plus chaude que froide; mais quand ils ſont dans une terre humide, il faut bien ſe donner de garde de les butter, cela les feroit pourrir, on ſe contente ſeulement de les couvrir de grand fumier ſec : il eſt bon avant que d'en venir là, de leur laiſſer eſſuyer quelques petites gelées.

On les tient cachez juſqu'à la fin de Mars; alors on les découvre petit à petit, juſqu'à ce que les gelées ne ſoient plus à craindre & que la Lune rouſſe ſoit paſſée, pour qu'ils ſe fortifient à l'air, & qu'ils pouſſent de nouveaux Oeilletons, qu'on ſépare de leurs pieds, lorſqu'ils ſont aſſez forts pour être plantez, comme on vient de dire.

Cela s'appelle *œilletonner.* Et ces Oeilletons commencent d'ordinaire à ſe former dès la fin de l'Automne ou pendant l'Hyver quand il eſt doux; ils pouſſent leurs feüilles au Printemps, à la fin de Mars & au mois d'Avril; c'eſt alors qu'on œilletonne, pour décharger le pied, & multiplier l'eſpece du Plant.

Pour œilletonner, on fait aux pieds des Artichaux un petit cerne; on voit qui ſont les trois plus beaux œilletons, on les laiſſe ſur le pied pour apporter du fruit; il eſt bon qu'ils ſoient un peu éloignez les uns des autres; on prend tout le reſte l'un après l'autre par l'extremité d'en-bas; &

portant le poûce du côté de la mére racine, on le presse contre l'œilleton, & on le serre en l'emportant avec de la racine, qui lui est necessaire pour reprendre.

De tous les œilletons qu'on arrache, on prend les plus forts pour planter; on met les moyens en pepiniére, & on jette les plus petits. Ceux qu'on met en pepiniére, servent à remplacer ceux qui n'auront point repris, & il en faut toûjours avoir une pepiniére pour cet usage. Ayez soin de lever les œilletons en petites mottes, & de les arroser dès qu'ils seront replantez. Les bons œilletons doivent avoir le talon blanc avec quelques petites racines: ceux qui ont le talon, (c'est-à-dire l'endroit où tiennent les racines) noir, sont vieux, & ne font que de petites pommes au Printemps; au lieu que les autres ne les donnent, comme cela se doit, qu'en Août, Septembre & Octobre, & les donnent belles.

Les pieds d'Artichaux étant chatrez, on recouvre aussi-tôt leurs racines de bonne terre mêlée de fumier; puis on laboure tout le Quarré, le plus uniment qu'il est possible; vers la mi-May il faut leur donner un second labour, pour aider à la production du fruit, & creuser une espéce de petit bassin à chaque pied, pour recevoir l'eau des arrosemens. Avec ces soins, & en les arrosant une ou deux fois la semaine, à la fin de May les pommes commenceront a paroître: alors il faut les arroser amplement trois fois la semaine, mettre une demie cruchée d'eau à chaque pied, & continuer pendant tout l'Eté.

Ceux qui sont plantez au Printemps, doivent donner du fruit à l'Automne suivante, s'ils sont bien arrosez; ils en donnent au plus tard au Printemps d'ensuite, s'ils resistent à l'Hyver.

Il faut renouveller les Artichaux tous les trois ans au moins.

Ils n'ont rien à craindre, outre le froid, que les Mulots. Comme ils n'en rongent l'Hyver les racines, que parce qu'ils ne trouvent rien de meilleur en terre, il faut planter un rang de Cardes de Poirée, autrement dit Bettes-blondes, entre deux rangs d'Artichaux; les Mulots trouvant les racines des Cardes plus tendres, laisseront là les Artichaux; c'est hazarder un mauvais Plant, pour en conserver un bon.

*Cardes d'Artichaux.* On lie les Artichaux en Automne, pour les faire blanchir: pour cela, on les enveloppe de paille ou de vieux fumier, dans toute leur longueur, hors le bout d'en-haut: quand les côtes d'Artichaux sont ainsi blanchies, c'est ce qu'on appelle *Cardes d'Artichaux*, elles ont perdu leur amertume, & on s'en sert en Cuisine comme de veritables Cardons d'Espagne; il faut choisir pour cela les vieux pieds qu'on veut ruiner. On en lie souvent dès la mi-Septembre, pour en avoir de blanches au bout de quinze ou vingt jours. En les envelopant, il faut prendre garde de les tenir bien droits, de peur qu'ils ne se renversent ou ne crevent sur un des côtez: il est meme plus à propos de les buter d'un pied de terre, pour les assurer contre le Vent.

Outre ces Cardes, les Artichaux sont d'un grand usage en Cuisine, tant en gras qu'en maigre, à la poivrade, &c; on en fait secher pour garder; on en consomme beaucoup dans les Ragoûts.

ASPERGES, ne se multiplient que de graine: elle est noire, dure, un peu

ovale, ronde d'un côté, & fort plate de l'autre, de la grosseur d'une tête d'épingle : elle se forme dans une cosse ronde & rouge, grosse comme un pois ; il y a quatre ou six graines dans chaque cosse ; & ces coques viennent sur la tête des pieds d'Asperges les plus beaux & les plus forts.

I. *Semaille.* On seme quelquefois ces cosses tout entieres : mais le mieux est de les broyer & écraser, pour en faire sortir la graine, qu'on seme seule.

On le fait à la fin de Mars, vers le commencement du Printemps, dans un quarré de terre bien ameublie & mêlée de beaucoup de terreau ; on y seme la graine à plein champ & fort claire ; puis on la couvre de terre, en la hersant avec le Rateau.

Les Asperges ainsi semées, font des touffes de racines autour de l'*œil*, c'est-à-dire au bout de l'endroit d'où doivent sortir les Montans ; & ces racines s'étendent entre deux terres. Quand le Plant est levé & un peu fort, on le sarcle de temps en temps, & on l'arrose dans les grandes chaleurs. Il reste ainsi en terre pendant deux ans, pour que les touffes se fortifient : & quand elles sont assez fortes (elles le sont quelquefois au bout d'un an) on les en tire pour les replanter à pareil temps, c'est-à-dire à la fin de Mars & pendant tout le mois d'Avril.

II. *Plant.* Pour cela, 1°. On dresse des Planches, larges de trois pieds, & on les foüille d'un pied de profondeur : quand on fait deux Planches, il faut laisser entre les deux un espace de trois pieds de terrain vuide, pour y mettre la terre qui sort de la foüille : on met cette terre en dos d'âne, & on s'en sert pour rehausser peu à peu, d'année à autre, les pieds d'Asperges, à mesure qu'ils se fortifient, parce que le Plant d'Asperges, loin de s'enfoncer, monte toûjours ; de sorte qu'outre la terre de la foüille jettée dans les sentiers, on est souvent obligé d'en rapporter d'autre.

2°. Il faut choisir de bon Plant ; celui de deux ans est le meilleur, celui de trois ans n'est pas si sûr.

3°. Pour bien planter les Asperges, il faut, au mois de Mars ou d'Avril, faire un bon labour au fond de la tranchée de vos Planches ; & les fumer si la terre n'est pas assez bonne. Cela fait, prenez vos racines d'Asperges, qui sont des manieres de touffes de filamens attachez à une petite tête, longs & menus, & d'un jaune brun ; placez les à la distance d'un pied l'un de l'autre, sans leur rogner les racines, ou du moins que très-peu : étendez-les en Echiquier, soigneusement avec la main, & couvrez-les de deux ou trois poûces de terreau, ou de la terre du Jardin même, si elle est bonne & meuble.

On ne plante les Asperges à un pied les unes des autres, que quand on a dessein de les Réchauffer quand elles seront assez fortes : mais si on veut qu'elles restent-là à l'ordinaire sans réchauffemens, il faut les mettre plus au large.

Ce n'est que dans les terres ordinaires, qu'on creuse les Planches pour y planter les Asperges. Mais dans les terres humides, il faut au contraire les tenir hautes, leur donner pareillement un labour, & y planter, comme ci-dessus : cette disposition est pour corriger l'humidité du fond, & pour prévenir la pourriture de vôtre Plant.

III. *Culture.* Les Asperges ainsi replantées, de quelque maniere qu'on l'ait fait, veulent être arrosées pendant les grandes chaleurs, bien sarclées & bien béquillées.

2°. Si quelques-unes manquent à pousser, on en marquera les endroits avec des petits bâtons, pour les regarnir au Printemps. On peut même sans attendre ce temps, les regarnir de quelque Plant qu'on aura reservé en pepiniére : mais quand on en veut arracher de la Planche de pepiniéres, on se sert d'une fourche de fer, plûtôt que de la Bêche, de peur de couper ou blesser ces tendres Plantes.

3°. Il ne faut point manquer de donner un leger labour, ou du moins un bon ratissage à vos Planches sur la fin de Février, ou au commencement de Mars, si le temps le permet; cela aide beaucoup les Asperges à sortir de terre.

4°. On les recouvre tous les ans d'un peu de terre, qu'on prend dans le sentier, comme nous l'avons dit ci-dessus : & tous les deux ans on met sur les Planches, du fumier menu, de l'épaisseur de quatre doigts.

IV. *Cueillette.* Ne cueillez de vos Asperges qu'au bout de quatre ans, si vous voulez en avoir toûjours de grosses : en ne commençant qu'alors, vous en aurez toûjours de belles pendant quinze ans, sans qu'il soit besoin de les renouveller. On peut pourtant commencer d'en couper à trois ans, si elles sont déja assez grosses; mais il ne faut jamais couper les petites, ni même les moïennes, parce que cela les empêche de profiter en pied : on doit les laisser monter, pour qu'elles se fortifient. En cueillant des Asperges, il faut prendre garde de ne pas offenser celles qui peuvent pousser auprès; pour cet effet, on ôte de la terre autour de celles qu'on veut couper, le plus bas qu'on peut, & on enfonce le coûteau tout droit.

A la Saint Martin, on coupe tous les Montans, parce qu'alors la graine en est mûre. Il faut pourtant prendre bien garde d'en couper avant que la graine soit rouge, parce qu'on courroit risque de les faire avorter. On prend la graine des plus beaux seulement, pour en semer.

V. *Soins.* Tous les ans, sur la fin de Février ou au commencement de Mars, si le temps le permet, ou du moins avant que les Asperges commencent à pousser naturellement, il faut leur donner un petit labour, profond de trois ou quatre pouces seulement: ce leger labour fait mourir les méchantes herbes, il rend la terre douce & meuble, il fait penetrer les bonnes pluies d'Avril & les rosées de May, & il facilite la sortie des Asperges. Après qu'elles ont cessé de pousser, on leur donne un autre labour; & un troisiéme, avant l'Hyver.

Un bon Plant d'Asperges ainsi gouverné, dure quinze ans. Après ce temps, il faut les renouveller : pour cela il faut s'y prendre quatre ans avant que vôtre Plant soit épuisé, afin de n'en pas manquer.

VI. *Pour Réchauffer les Asperges & en avoir de primeur.* Tous ceux qui ont la commodité des fumiers, Réchauffent leurs Asperges : pour cela, on creuse entierement les sentiers d'entre deux Planches, jusqu'à la profondeur de deux bons pieds : on remplit cet espace, de grand fumier chaud; on en couvre même toute la Planche, aussi à l'épaisseur de deux pieds; & cette chaleur étrangere hâte fortement les Asperges.

Lorsqu'elles paroissent, on met des Cloches sur chaque pied, & on couvre ces Cloches ou de fumier ou de paillassons. On entretient la chaleur, en remuant le Réchauffement de fond en comble, ou en le renouvellant quand il n'a plus assez de force. Par ce moyen, en commençant dès le mois de Decembre, on voit naître dans le plus fort de l'Hyver, des Asperges, d'abord rougeâtres, mais qui deviennent à la fin vertes & longues, comme celles qui viennent un peu avant l'Ascension.

Je ne conseillerois pourtant pas de se servir de ces Réchauffemens, à moins qu'on n'ait quantité de Planches d'Asperges, dont on veüille détruire quelques-unes en peu de temps. Car les fumiers, dont la chaleur doit être violente pour pouvoir pénétrer une terre froide, altérent & gâtent tellement le pied des Asperges, qu'au lieu de bien faire leur devoir pendant quinze ans, elles périssent au bout de trois.

D'autres pour avoir des Asperges dans la primeur, en prennent du Plant bien gros & bien nourri, le mettent dans des Couches sourdes, le couvrent d'un demi-pied de terreau, & laissent ainsi pousser les Asperges. Ce travail se fait au mois de Janvier ; & on couvre si on veut les Couches, de Chassis, de grand fumier sec, ou de grande paille simplement.

BASILIC, Plante annuelle & odoriférante, qu'on met dans les Salades & dans les Ragoûts, sur-tout de séches. Il y en a de plusieurs sortes, elles sont toutes assez délicates, & ne se multiplient que de graines. Le Basilic commun a les feüilles médiocres ; on estime davantage celui qui les a fort petites ; & encore plus celui qui les a grandes, sur-tout quand elles tirent au violet. La graine de Basilic est d'un minime obscur, fort menuë, un peu ovale & lice. On n'en séme guéres que sur Couche, à plain-champ : on commence dès le mois de Fevrier, & on peut continuer toute l'année. Le Basilic veut être arrosé dans les chaleurs, sarclé & cerfoüi avec soin : on recueille sa graine dans le mois d'Août ; & au mois de Septembre on en coupe les pieds tout près de terre : on en fait sécher les feüilles au Soleil, ou on les pulverise pour mettre dans les ragoûts : on en garde aussi en paquets pour les court-boüillons de poisson. D'ordinaire pour faire grainer le Basilic, on en replante au mois de May en Pot ou en Planche.

BAUME, petite Herbe qui sert de fourniture de Salade ; elle a les feüilles oblongues, assez étroites, pointuës & dentelées en leurs bords, d'un verd foncé, & un peu veluës. Le Baume étant une fois planté, n'a besoin d'autre culture particuliere, que d'être coupé rés-de-terre tous les ans à la fin de l'Automne, afin que le Printemps suivant il pousse beaucoup de jeunes Jets bien tendres : on en peut renouveller quelques pieds tous les trois ans, & le mettre toûjours en bonne terre. Il ne graine point ; mais il se multiplie de trainasses & de boutures, ses branches prenant racines à l'endroit où elles sont couvertes de terre ; & par ce moyen, d'une grosse touffe, on en fait aisément plusieurs, qu'on plante à un bon pied l'un de l'autre : on en plante aussi quelques touffes sur Couches pour les Salades d'Hyver, prenant soin de les couvrir de Cloches ; elles poussent fort bien pendant uue quinzaine de jours, & périssent ensuite.

BETTES, Voyez *Poirée*.

BETTE-RAVES, Plante annuelle qui a la racine & le feüillage fort rouges, &

& qui ne se multiplie que de graines ; elles veulent une bonne terre bien meuble, bien amandée & profonde de deux pieds ; autrement elles deviennent dures, chétives, pleines de filets, & perdent beaucoup de leur couleur rouge qui fait qu'on les estime.

Pour en avoir, il faut en semer fort clair sur une Planche bien labourée. Quand le Plant sera levé & fort, il faut les ôter de terre & choisir les brins les plus droits, pour les transplanter dans une autre Planche que vous aurez bien fumée & labourée auparavant ; plantez-y ces brins avec le Plantoir, à un pied de distance l'un de l'autre, le long d'un cordeau que vous aurez posé sur la longueur de vôtre Planche : aussi-tôt arrosez-les, afin qu'ils prennent racines : continuez les arrosemens & sarclez-les dans le besoin.

Il faut tirer les Betteraves de terre vers la fin de l'Automne, pourvû que la terre ne soit point gelée ; les mettre dans la Serre ou dans la Cave, couchant ces Racines sur le côté, & les enterrer dans le sable ; vous les conserverez pendant tout l'Hyver.

Il y a certaines terres où les Betteraves, au lieu de venir rouges, viennent blanchâtres ; mais elles n'en sont pas plus mauvaises pour cela : pour les faire devenir rouges, il n'y a qu'à les faire cuire dans l'eau avec du foin.

La graine de Betteraves est ronde, graveleuse & noirâtre ; elle ressemble à la graine de Poirée, hors qu'elle est d'une couleur plus brune : pour en avoir, on replante au mois de Mars quelques Betteraves de l'année précédente, qu'on a conservé dans la Serre : on les met dans un endroit du Jardin, où l'on puisse soûtenir & arrêter leurs montans, que lesvents pourroient renverser à cause de leur hauteur & de leur charge. La graine s'en recueille au mois d'Août & de Septembre : on coupe les montans de la Plante, puis on les met sécher, on les froisse & on vanne la graine.

Bonne-Dame ou *Arroche*, est une Herbe Potagere qui dure peu, & ne vient que de graine, qui est extrêmement platte & mince, ronde & roussâtre ; on la séme des premieres au Printemps, en Rayons sur Planche, où elle ne reste guéres de temps, parce qu'elle leve fort vîte, & monte en graine dès le mois de Juin. Sa feüille est fort agréable à manger en farce : on en met aussi dans les Potages, elle les rend jaunes & comme dorez. On s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, à cause qu'elle passe si vîte. Pour en avoir dans la primeur, il faut en semer sur un bout de Couche ; elle vient en toute sorte de terre, mais toûjours plus belle dans les bonnes que dans les médiocres. Pour en avoir de belle graine, il est bon d'en replanter quelques pieds à quelque endroit à part.

Bonnets-de-Prêtres, Voyez *Citroüille*.

Bourrache & Buglose, Ces deux Herbages demandent une même culture : leur usage est de garnir des salades de leurs fleurs violettes ; leurs feüilles ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres & nouvelles, c'est ce qui fait qu'on en seme plusieurs fois pendant l'Eté. Ces deux Plantes se multiplient de graine, dont l'une est si semblable à l'autre, qu'on ne les sçauroit distinguer ; elle est noire, tant soit peu ovale, ayant pour l'ordinaire un petit bout blanc du côté de la base, & elle est crenelée dans sa longueur. On

en laisse monter quelques-unes des plus belles, pour en avoir de la graine ; mais il faut la cueillir à propos, parce qu'elle est sujette à tomber si-tôt qu'elle est mûre. On prévient cet inconvenient en coupant les tiges encore un peu vertes, puis on les expose au Soleil pour en sécher la graine.

Toute la culture de ces Plantes est de les sarcler & de les serfoüir de temps en temps legérement.

Callebasses, Voyez *Courges.*

Capres ordinaires, ne sont que le bouton d'un petit Arbuste qu'on éleve dans des niches faites exprès dans des murs bien exposez. On les remplit de terre pour la nourriture du pied ; & tous les ans au Printemps on en taille les branches, qui poussent ensuite des boutons qu'on cueille & qu'on fait confire dans du vinaigre, pour s'en servir au besoin. Les pieds de Capres durent vingt cinq à trente ans.

Capres-Capucines ou *Nasturces*, est une Plante annuelle qui se seme au Printemps sur Couche ou sur quelque bout de Planche couvert de terreau. Lorsque le Plant est assez fort, ce qui arrive environ vers le commencement de May ; on le transplante en pleine terre, le long de quelque muraille où il y a un Treillage pour soûtenir les montans de cette Plante. Il faut l'arroser en Eté, & avoir soin d'en ramasser la graine qui tombe à terre d'abord qu'elle est mûre.

Cardes-*d'Artichaux*, Voyez *Artichaux.*

Cardes-*de-Poirée* ; voyez *Poirée.*

Cardons-*d'Espagne*, viennent de graine. Elle est longuette, ovale, de la grosseur d'un grain de Froment, olivâtre, & marquée de traits noirs dans sa longueur.

On la seme depuis la mi-Avril jusqu'à la mi-May, & non plûtôt, de peur qu'ils ne passent trop vîte & ne montent en graine dès le mois d'Août. Assez souvent on en seme à deux fois, à la mi-Avril & en May : les premiers semez sont trois semaines à lever, & les autres quinze jours.

On les seme, ou tout d'un coup en pleine terre, ou sur Couche pour les transplanter quand ils ont trois ou quatre poûces de hauteur.

Les Planches pour les mettre, soit en les y semant à demeure, soit en les y transplantant, doivent être de bonne terre bien labourée, bien dressées, & avoir quatre pieds de largeur chacune, pour contenir deux rangées de Cardons : le sentier qui sépare les Planches, sera toûjours d'un pied. On peut planter deux rangées de Laituës entre les deux rangées de Cardons, pour ne pas perdre de terrain.

Quand on séme la graine de Cardons en pleine terre, on la met dans de petites fosses pleines de terreau, larges d'un bon pied, & creuses de six poûces ; on fait deux rangs de ces petites fosses en échiquier sur chaque Planche, & on met cinq ou six graines dans chaque trou, afin d'être plus sûr d'en avoir quelques-unes qui levent : quand elles sont levées, on n'y en laisse que deux ou trois, & on jette le reste quand on n'en a pas besoin pour regarnir quelque endroit.

Quand on a à transplanter des Cardons, on pose le cordeau sur la longueur de la Planche, on y fait des trous d'un pied en quarré, tant en longueur qu'en profondeur, à trois pieds de distance les uns des autres ; on remplit

ces trous de terreau, on leve le Plant de dessus la Couche, & on le plante dans chaque trou.

Il faut arroser les Cardons aussi-tôt qu'ils sont semez ou transplantez, les sarcler & les arroser avec soin, & leur donner deux ou trois labours pendant l'année.

Quand ils ont environ trois pieds de hauteur hors de terre, il faut les lier avec de la paille, en les tenant bien droits, & les butter ensuite d'un pied de terre, de peur que le vent ne les renverse, ou qu'ils ne crevent.

Au mois d'Octobre, souvent même dès la fin de Septembre, on commence à en faire blanchir. Pour cela, on prend un temps bien sec; on leur lie d'abord toutes les feüilles avec de la paille, à trois endroits: & quelques jours après on les enveloppe de paille ou de litiere séche bien entortillée, en sorte que l'air n'y pénétre que par l'extrêmité d'en-haut que vous laisserez libre: en cet état ils blanchiront en quinze jours.

On acheve de lier tout ce qu'on a de Cardons dans son Jardin, à mesure que l'Hyver approche: & quand la gelée est à craindre, on enleve en mote tous les pieds ainsi liez, & on les replante dans la Serre, où on les enterre dans environ un pied de terre apportée: c'est le moyen de les conserver tout l'Hyver.

Quelques-uns peuvent servir au Printemps suivant, ils donnent de la graine au mois de Juin ou de Juillet. Quelques pieds restez en place, peuvent aussi servir à cela trois ou quatre ans de suite.

Carotes, Racine des plus utiles; il y en a de blanches, de jaunes & de rouges: elles ne viennent que de graine, qui est couleur de feüille-morte, petite, ovale, ayant les bords tout garnis en pointes longuettes fort menuës, un côté de la graine un peu plus élevé que l'autre, & tous deux rayez en longueur.

On les seme au mois d'Avril ou de May, à plain-champ sur Planches, & un peu clair, en terre bien amandée & meuble.

Quand elles sont levées à la hauteur de demi-pied ou environ, on les éclaircit si elles sont trop druës, afin que les racines grossissent; sarclez-les avec exactitude, sur-tout dans les commencemens, sinon elles s'étioleront.

Pour les faire profiter en terre, il faut vers le quinze Août, en couper les montans à un demi-pied de terre; ou bien au mois de Septembre, rouler un tonneau ou un cylindre bien lourd dessus les montans: ces deux Méthodes sont également bonnes; & il n'y a point de meilleur secret pour les faire grossir. On les leve de terre & on les transplante dans une Serre ou dans un Cellier, pour les conserver l'Hyver.

Pour en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars quelques-unes de celles de l'année précédente qu'on avoit preservé de la gelée. La graine s'en recueille au mois d'Août & de Septembre.

Celleri, est une Plante des plus considerables pour les Salades: il n'est bon qu'à la fin de l'Automne & pendant l'Hyver; car il n'est tendre & de bon goût, qu'après avoir eu quelque gelée.

Il se multiplie de graine, qui est fort menuë, ovale, un peu bossuë, jaunâtre & rayée dans sa longueur.

On la séme sur Couche dans le mois d'Avril; ou sur une Planche couver-

te d'un bon poûce de terreau, à la fin de May : il est même à propos d'en semer ainsi à deux fois, pour en avoir plus long-temps ; car le vieux semé monte en graine & durcit. Il faut le semer à plain-champ & toûjours à claire-voie, parce que la graine étant petite, tombe toûjours plus dru qu'on ne voudroit. Il est près d'un mois à lever en pleine terre ; il paroît un peu plus vîte sur Couche.

On a soin de l'éclaircir de bonne heure & de le rogner un peu, pour le faire fortifier avant que de le replanter ; autrement il s'étiole trop, & demeure foible & peu garni de feüilles.

Quand il est parvenu à la hauteur de quatre ou cinq doigts, ce qui arrive au commencement de Juin pour celui qu'on a semé sur Couche au commencement d'Avril ; on le leve de dessus la Couche, & on le replante en pleine terre sur une Planche de quatre pieds de large, qui aura été bien labourée & amandée. Le plus sûr est de les replanter en Pepiniére, mettant les pieds à deux ou trois poûces l'un de l'autre. Il suffit pour cela de faire des trous avec le doigt.

Quand tout est planté, il ne faut point lui épargner les arrosemens, sans quoi cette Plante jaunit & ne produit rien qui vaille. Après qu'il s'est fortifié en cet endroit, on l'arrache pour le replanter dans la place où il doit demeurer, jusqu'à ce qu'il soit propre à manger. Il y a pourtant bien des gens qui se dispensent de cette seconde transplantation, & qui levant le Celleri hors de l'endroit où il a été semé, le plantent tout d'un coup à demeure.

La terre où on le transplante, doit toûjours être une terre forte, meuble & bien amandée. Il faut en labourer une Planche de quatre pieds de large, y faire cinq rayons creux d'un bon fer de bêche, & y planter le Celleri ; on laisse un pied de distance entre chaque rangée, & on ne le plante point en échiquier, afin que le Jardinier ait plus de facilité à couler la terre quand il sera temps de le butter. Pour qu'il n'y ait point de terrain inutile, on plante de la Chicorée entre les rangs de Celleri ; mais avant de le butter, il faut cueillir la Chicorée. On ne doit point épargner l'eau au Celleri pendant l'Eté ; c'est ce qui le rend blanc, tendre & fort. Cette maniere de creuser les Planches pour butter le Celleri, n'est bonne que dans les terres séches & legéres ; mais pour les terres humides, on doit le replanter sur une Planche non creusée, l'espacer tout de même que l'autre, & arroser toûjours amplement. Pour blanchir le Celleri : quand il est assez fort, on le lie de trois liens de paille par un temps sec ; ensuite on le butte entierement : on se sert pour cela de la terre qui est de chaque côté du Celleri ; ou bien on met du grand fumier sec tout autour, ou des feüilles séches.

Le Celleri étant butté & garni jusqu'au haut de ses feüilles, on en coupe l'extrêmité, afin qu'il n'y monte plus de séve ; & il blanchit ainsi en moins d'un mois : mais étant blanchi il pourrit sur pied, si on ne le mange ; il n'en faut donc butter qu'à mesure qu'on en consommera.

Aux approches de l'Hyver, pour le garantir de la gelée, il faudra le bien couvrir de fumier sec, après l'avoir lié de deux ou trois liens ; ou bien l'arracher en motte, pour le porter dans une bonne Serre. Il y en a qui se contentent de le replanter ainsi en pleine terre dans une autre Planche, en pressant les pieds aussi près l'un de l'autre qu'il est possible, & le couvrent de

grande paille ou de fumier ſec de l'épaiſſeur d'un bon pied ; cela ſuffit pour le garantir des gelées qui le gâteroient s'il en étoit atteint. Cette maniere de lui faire paſſer l'Hyver en pleine terre, réüſſit fort bien dans celles qui ſont ſéches & ſablonneuſes ; mais elle ne vaut rien pour les fonds d'un tempérament humide, où le Celleri eſt fort ſujet à pourrir, même avant qu'il blanchiſſe : ainſi dans de telles terres, il vaut mieux le couvrir ſeulement de fumier quinze jours avant le froid, & après ce temps le lever en motte & le porter dans une Cave ou dans une Serre, pour qu'il y acquére ſa derniere perfection, qui eſt la blancheur : il s'y conſerve long-temps, pourvû qu'il n'y entre aucun jour.

Le Celleri tardif qui demeure petit, a l'avantage de ſe conſerver fort bien en pleine terre, même ſans être fort couvert ; ainſi il faut être ſoigneux d'en élever de tel. Pour cela on en ſeme une ſeconde fois en pleine terre, à la fin de May ou au commencement de Juin, même plus que la premiere fois : on y donne les mêmes ſoins qu'au premier, & il ſert pour les mois de Fevrier & de Mars.

La graine de Celleri ſe recueille ſur quelques vieux pieds, qu'on replante à l'écart après l'Hyver : ils montent aux mois de Juin & de Juillet ; & la graine eſt mûre ſur la fin de Juillet, ou au mois d'Août : on en fait auſſi de petites dragées d'un goût fort agréable.

Cerfeüil, eſt une fourniture de Salade, qui vient ſi aiſément, qu'il n'importe en quel endroit on la met : elle ſe ſeme tous les mois, parce qu'on en a toute l'année ; & on le ſeme ſoit ſur Planche en rayons, éloignez de quatre poûces l'un de l'autre, ſoit en bordure. Pour en avoir de bonne heure, on en ſeme ſur Couche dès le mois de Janvier. Quand il eſt aſſez grand, on lui coupe les feüilles pour lui en faire pouſſer de nouvelles, dont on ſe ſert toûjours pour mettre dans les Salades ; il monte fort aiſément en graine ; & pour en avoir de bonne heure, il en faut ſemer dès la fin de l'Automne, qu'on ne coupera point, & l'on pourra s'aſſurer d'en avoir de bien mûre vers la mi-Juin. On coupe les montans dès qu'ils commencent à jaunir, & on les bat comme les autres Plantes, pour en faire ſortir la graine, qui eſt noire, fort menuë, aſſez longuette & rayée dans ſa couleur.

*Cerfeüil muſqué*, autrement dit *Cerfeüil d'Eſpagne*, a la graine à peu près de même, & ſa feüille reſſemble à celle de la Ciguë : c'eſt une fourniture de Salade fort agréable pour ſon parfum, tant que ſes feüilles ſont tendres & jaunes.

Il reſte pluſieurs années en place, ſans ſe gâter à la gelée ; & il devient un aſſez gros & grand pied.

Il monte en graine vers le mois de Juin, & c'eſt par-là qu'on le multiplie. Quand il repouſſe au Printemps, il faut le couvrir de terreau, & enſuite de fumier chaud pour l'étouffer. Il faut le ſemer ſi-tôt qu'on en a recueilli la graine, qui eſt quelquefois une année ſans lever.

Champignons. On en a dans toutes les ſaiſons de l'année ſur des Couches faites exprès : on en fait dans tous les mois, quoiqu'elles n'agiſſent qu'au bout d'environ trois mois, lorſque la chaleur du fumier étant paſſée il ſe *chancit*, c'eſt-à-dire qu'il commence à blanchir & fait ces petits filamens qui ſont des commencemens de Champignons.

Pour les Couches à Champignons, il ne faut que du fumier de Cheval ou de Mulet, qui ſoit de paille de Froment & jamais de Seigle: & comme on commence a faire de ces Couches en Novembre, pour avoir des premiers Champignons en Janvier, il faut faire ſa proviſion de fumier depuis le mois d'Avril juſqu'au mois d'Août, & le mettre par chaînes en l'amaſſant, pour qu'il ſéche.

Il eſt bon de placer les Couches à Champignons dans une terre neuve & ſablonneuſe. On y creuſe une tranchée de trois ou quatre pieds de large; & d'environ demi pied de profondeur: on y met le fumier à la hauteur de deux à trois pieds; car il baiſſe toûjours d'un bon pied, après que la grande chaleur de la Couche eſt paſſée: en la dreſſant, on a ſoin de bien mêler le crotin avec la paille; on fait le deſſus de la Couche en dos-d'âne, & on le couvre de deux ou trois poûces d'épaiſſeur de bonne terre: enſorte que les Couches à Champignons ne different des Couches communes, qu'en ce qu'elles ſont partie en terre, ont le deſſus fait en dos-d'âne, & ſont moins chargées de terre; les Champignons ne pourroient pas lever & pourriroient en terre, ſi on en mettoit davantage.

Par-deſſus la terre, on leur met encore une autre couverture de grand fumier ſec, de cinq à ſix poûces d'épaiſſeur, tant l'Eté que l'Hyver; elle ſert pour garantir les Champignons de la gelée qui les ruine, & du grand chaud qui les grille. Il ne faut ſeulement pas que la chaleur les pénétre; & quand on voit que le fumier devient trop ſec, il faut le moüiller de temps à autre, de trois ſemaines en trois ſemaines en cas qu'il ne pleuve pas; il y en a même qui l'arroſent légérement deux ou trois fois la ſemaine, le tout par-deſſus la couverture de fumier.

Après les trois ou quatre mois qu'une Couche met à chancir & former les Champignons, elle en donne pendant trois ou quatre mois de ſuite.

Cherüis, eſt une petite Racine qui ſe mange particuliérement en Carême. On le multiplie, on le ſéme & on le cultive comme la Betterave; ſi ce n'eſt qu'on le ſeme & qu'on le plante plus dru, parce qu'il ne vient pas ſi gros à beaucoup près. Il a la graine ovale, longuette, aſſez menuë & étroite, rayée dans ſa longueur, d'une couleur de feüille-morte ou d'un blanc griſâtre, & platte par une de ſes extrêmitez. Le Cherüis vient auſſi de Plant; & on eſtime, ſur-tout pour le Plant, le Cherüis de Troyes en Champagne.

Chicons, Voyez *Laituë*.

Chicorée, eſt une Plante annuelle fort connuë, qui ne ſe multiplie que de graine.

Il y a la Chicorée ordinaire ou franche; & la Chicorée ſauvage, dont je parlerai à l'Article ſuivant: il y a même pluſieurs ſortes de Chicorée ordinaire; la grande blanche, qui eſt la plus tendre & la plus délicate; la verte, qui eſt la plus ruſtique, & reſiſte mieux au froid; & la petite, tant celle qui eſt friſée, que celle qui ne l'eſt pas. Elles ſe cultivent toutes de la même façon, & viennent aſſez bien en toutes ſortes de terres. On en ſeme ſur Couche & en pleine terre.

Pour en avoir des premieres, il faut en ſemer fort clair ſur Couche en Avril & May; quand elles ont ſix feüilles & qu'elles ſont groſſes d'un doigt, on les

léve de deſſus la Couche, on leur rogne le pivot & on les replante avec un plantoir de bois ſur une Planche de quatre pieds de large qu'on a bien labourée & terrautée, & ſur laquelle on fait au cordeau cinq rayons, où on les plante à un bon demi-pied de diſtance l'une de l'autre : enſuite on les arroſe legérement ; mais dans la ſuite la Chicorée demande de grands & de fréquens arroſemens.

Quand le cœur commence à blanchir, il faut par un beau temps lier chaque Plante de trois liens de paille de Seigle trempée dans de l'eau : le lien d'en-bas doit être ſerré ; celui du milieu entretenir ſeulement la touffe qui ſe creveroit ſi elle étoit trop ſerrée ou trop lâche ; & celui d'en-haut doit ſeulement ſerrer la Plante, en ſorte que l'eau n'y puiſſe pas entrer, ce qui la feroit pourrir.

On ne liera que les plus fortes, les premieres ; afin de donner le temps aux plus foibles de ſe fortifier : mais comme ces premieres Chicorées ſont fort ſujettes à monter en graine & à ſe paſſer auſſi-tôt qu'elles ſont liées, il faut les hâter de blanchir ; & pour cela les couvrir de fumier ſec ; ou bien mettre par-deſſus chaque Plante un pot de terre étroit de fond, comme un creuſet d'orfévres, & les couvrir de fumier bien chaud ; cela les fera blanchir en fort peu de temps.

Au mois de May, quand la terre commence à s'échauffer, on peut en ſemer en pleine terre, pour la replanter enſuite & la cultiver comme je viens de le dire ; excepté qu'il n'eſt pas beſoin de les couvrir de fumier ſec pour les faire blanchir, parce que la chaleur de la ſaiſon ſuffit pour cela ; à moins qu'on ne fût preſſé d'en avoir de blanches.

On peut même, des premieres ſemées en May, en faire blanchir en place ſans les tranſplanter ; pourvû qu'on les éclairciſſe & qu'on les arroſe bien. Mais on en ſéme peu dans la primeur, parce qu'elles montent en graine trop aiſément.

La grande ſaiſon pour ſemer de la Chicorée eſt en Juin & Juillet, pour en avoir en Septembre ; & en Août, pour l'Automne & l'Hyver. On la ſéme ſur Couche, ou en pleine terre, ſur laquelle on a jetté un poûce d'épaiſſeur de terreau : on en fait ordinairement de grandes Planches de cinq à ſix pieds de large. Quand le Plant léve trop dru, on l'éclaircit, ou on le coupe, pour qu'il ſe fortifie : & quand il couvre toute la terre & qu'il eſt fort comme je l'ai dit ci-deſſus, on le tranſplante, ayant toûjours grand ſoin de l'arroſer & de le ſarcler.

Les Chicorées qu'on replante ſur la fin de Septembre, doivent avoir moins de diſtance entre elles que celles qu'on replante en Eté, parce qu'elles ne s'étendent pas tant quand elles ſont près l'une de l'autre, & il eſt plus facile de les couvrir, pour les garentir du froid qu'elles craignent extrêmement : c'eſt pourquoi dès qu'il approche, il faut les couvrir de grand fumier ſec, ſoit qu'elles ayent été liées ou non ; elles blanchiſſent également : & même quand les Chicorées ne ſont pas bien groſſes, on néglige de les lier.

Voici encore deux autres manieres de les faire blanchir pour l'Hyver. Lorſque les gelées ſurviennent, on les lie à l'ordinaire ; & au bout de huit ou dix jours, on les arrache & on les enterre dans la Couche qui vous aura ſervi à élever vos ſemences, faiſant un petit rayon en travers de la Couche de la hauteur de vôtre Plante ; commençant par un bout, vous coucherez

dedans vos Plantes côté à côte, se touchant l'une l'autre sans les presser; puis vous les couvrirez du petit terreau de la même Couche, en faisant un autre rayon pour une seconde rangée, dans lequel vous coucherez des Plantes comme au premier; & ainsi de suite, tant que vous aurez des Plantes: à la fin vous couvrirez le tout d'environ la hauteur de quatre doigts de bon fumier tout sortant de l'écurie: & en peu de temps elles blanchiront si vous voulez les couvrir de quelques paillassons en forme de toit, pour les préserver des grandes pluyes; elles dureront fort long-temps sans se pourrir.

Quand vous en voudrez prendre pour vôtre usage, vous commencerez par les dernieres que vous aurez enterré: & prenant tout en main sans distinction, vous les tirerez de rang; & sur le lieu même, les éplucherez du pourri, ou de ce qui sera noirci par le fumier, avant que de les mettre dans la Corbeille.

La maniere de les conserver encore plus long-temps, sera de les enterrer comme ci-dessus dans le sablon, dans la serre ou à la cave, en les couvrant de quatre doigts de sablon.

La bonne Chicorée pour l'Hyver, si c'est en terre sablonneuse, doit avoir été sémée depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Septembre dans le Climat de Paris; & si c'est en terre forte, elle doit y avoir été semée un peu plûtôt, & être replantée sans rien couper à la racine qui aura fait un peu de motte: la Chicorée qui a grandi plûtôt, ne se conserve pas si bien.

Pour avoir de la graine de Chicorée, il faut en replanter au Printemps quelques-uns des pieds qu'on a sauvé de l'Hyver. D'autres, dès le mois de Fevrier, sément sur Couche une pincée de graine de Chicorées, qu'ils replantent à quelque endroit perdu du Jardin, où le Soleil néanmoins donne beaucoup; & ces Chicorées bien arrosées montent vîte en graine & la donnent très-bonne.

La graine de Chicorée est longuette, d'un gris blanchâtre, platte par un de ses bouts & un peu ronde par l'autre; on a de la peine à la tirer des nœuds qui la renferment, à moins qu'on ne la batte à grands coups de fleau, ou qu'on ne la laisse long-temps sécher sur pied.

Chicorée-Sauvage, c'est une Plante qui se mange en Salade, sur-tout quand elle est jeune & tendre; bien des gens n'attendent pas pour cela qu'elle soit blanche, ils la mangent toute verte, quelqu'amere qu'elle soit. La racine de cette Plante est aussi des plus estimées. Elle se multiplie de graine. On la séme assez druë dès le mois de Mars, sur Planche dans une terre bien préparée & amandée. On ne la transplante point: il faut avoir soin de la rogner de temps en temps tout près de terre, pour la faire fortifier en pied, & afin qu'elle soit bonne à blanchir pour l'Hyver suivant; il ne faut point la laisser manquer d'eau.

On la fait blanchir en deux maniéres. Premiérement, après qu'on l'a rogné tout raz de terre, on accommode sur la Planche des traverses d'échalas, sur lesquelles on met du grand fumier, en sorte que de tous les côtez il n'y entre aucun jour; & c'est dans dans cette obscurité que cette Salade pousse des petits Jets tout blancs, fort tendres & propres à être mangez.

L'autre maniere est d'arracher ce qu'on veut de cette Chicorée avant l'Hyver: on le porte dans une serre; ou bien on le met dans de la terre

ou

ou du ſable ; & là elle fait le même effet que ſur ſa Planche.

Pour en avoir de la graine, on en laiſſe quelque pied en place, parce que la gelée ne la gâte point quand elle eſt verte ; & à la fin de May elle monte en graine, qui eſt noirâtre & au reſte ſemblable à la Chicorée ordinaire.

Choux, il y en a de pluſieurs eſpeces ; ſçavoir Choux *Blancs*, autrement dit Choux *Pommez* ou *Cabus*, bons pour la fin de l'Eté & pour l'Automne : Choux *Friſez*, & Choux *Pancaliers*, autrementdit Choux de *Milan* ; ces deux eſpeces font une petite pomme, & ſe mangent en Hyver : Choux *Rouges*, tirant ſur le violet : Choux *à larges côtes*, dont les uns ſont *Blonds*, délicats, & ſe mangent vers les Vendanges ; & les autres ſont *Verds*, & ne ſont bons que quand la gelée a donné deſſus : Choux *Fleurs*, &c. Je paſſe les autres eſpeces, parce que voici celles qui ſont le plus d'uſage ; c'eſt la même culture pour les autres.

*Choux Pommez.* La graine de Choux Pommez ſe ſéme ſur terre au mois d'Août dans les terres plus chaudes que froides, & plûtôt dans les terres froides. Quand les Choux ſont levez à la hauteur d'un demi-pied, ce qui arrive ordinairement vers la fin de Septembre ; on les tranſplante en Pepiniere. Dans la ſuite, on léve les Choux de la Pepiniére, pour les planter dans une bonne terre à Potager bien fumée & labourée pendant le Printemps ; on les y met à deux pieds l'un de l'autre, au cordeau, & on les arroſe legérement ; il faut les labourer dans le mois de Juin & les ſarcler.

*Choux de Milan.* On les ſéme ſur Couche au mois de May. Quand ils ſont levez à trois ou quatre poûces de hauteur, on les replante en Pepiniére en pleine terre : & dans le mois de Juillet, on les replante encore. On en met deux rangées ſur une Planche bien labourée, à un pied & demi de diſtance l'un de l'autre, en droite ligne : auſſi-tôt on les arroſe legérement, & on les ſarcle dans le beſoin.

*Choux Blonds.* On les ſéme ſur terre ſur la fin de May ou au commencement de Juin : quand les feüilles ſont un peu larges, il faut les replanter en Pepiniére : on les plantera au cordeau à un pied & demi de diſtance l'un de l'autre dans une terre bien labourée, & on aura ſoin de les arroſer auſſi-tôt & de les ſarcler.

Toutes ſortes de Choux veulent être arroſez amplement pendant les chaleurs, d'autant que c'eſt le ſeul moyen de faire périr les Inſectes qui les rongent ; c'eſt auſſi pourquoi il en faut ſemer tous les mois, tant que le beau temps dure.

Après que vous aurez coupé les têtes de vos Choux, ſi vous n'en arrachez pas la tige, elle vous repouſſera après l'Hyver des petits rejettons qu'on appelle des Broques, *Brocoli*, qu'on ſert ordinairement en Carême à la Purée & en Entremets, ſur-tout en Salades, même ſur les meilleures tables.

Les Choux ne donnent leur graine que l'année d'après qu'ils ſont plantez ; c'eſt pourquoi, pour en recueillir, il ne faut pas manquer d'en mettre des plus beaux dans la Serre pour les garantir des rigueurs de l'Hyver ; & après que les froidures ſont paſſées, on les en ſort pour les replanter en quelque endroit perdu, cependant expoſé au Soleil ; & pour lors ils montent dans les mois de May ou de Juin, & forment ainſi leur graine juſqu'en Juillet &

Août, qu'on a soin de la recueillir. Toutes branches de Choux qui sont montées en graine, doivent être attachées à des échalas fichez à leurs pieds, crainte que les vents ne les brisent avant que cette graine ait acquis une maturité parfaite.

On n'attend jamais que la graine de Choux séche sur pied pour la serrer ; il suffit qu'elle y mûrisse, puis on l'expose ailleurs pour la faire sécher. Cette graine est ronde, petite & de couleur rouge brun.

*Choux-Fleurs.* Ce sont ceux qu'on estime le plus, & qui sont les plus nobles & les plus délicats : on n'employe les autres qu'en Potages ; & ceux-ci ne servent qu'en entremets. Ils ne grainent point en France, ou du moins la graine n'y vaut rien, le Païs n'étant pas assez chaud ; elle ne produit pas de si grosses pommes, & elle est sujette à dégenerer en Choux, en Raves ou en Navets. On tire la bonne graine d'Italie ; pour être bonne, il faut qu'elle soit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde & non ridée, petite ni desséchée ; qu'elle soit brune, & non d'un rouge-clair, car cela marqueroit qu'elle ne seroit pas assez mûre.

Il faut les semer sur Couche au mois de May dans les terres chaudes, & au mois d'Avril dans les froides, pour qu'ils ne montent pas trop tôt en graine : & quand le Plant commence à se fortifier, c'est-à-dire quand leurs feüilles sont un peu larges, on les transplante en pleine terre.

Lorsqu'on les léve de dessus la Couche, il faut leur rogner le bout du pivot, les planter sur une Planche à deux pieds l'un de l'autre au cordeau, & aussi-tôt les arroser legérement pour faire joindre la terre aux racines, & faciliter la reprise.

Quand les Choux-fleurs commencent à former leurs pommes, il faut leur donner un labour, afin qu'ils profitent davantage, & avoir soin de les sarcler.

Comme les Choux-fleurs craignent extrêmement le froid, si tôt que les têtes sont formées, il faut les couvrir de leurs feüilles, qu'on lie par-dessus avec un lien de paille, & un autre dans le milieu ; puis les arroser souvent pour que les pommes deviennent plus grosses.

Pour les garantir des gelées, il faut les lever en motte & les porter dans la Serre, où l'on aura mis un demi-pied de terre pour les enterrer en Pepiniére : ils profiteront autant que s'ils n'avoient point été levez de terre. Car quand la tête ne seroit pas plus grosse qu'une pomme, elle deviendroit dans la Serre aussi grosse, qu'aucun autre qui seroit venu sur terre, souvent comme la forme d'un chapeau.

Ciboule, Plante bulbeuse, qu'on multiplie de graine qui est grosse comme la poudre à canon, un peu platte d'un côte, & à demi ronde de l'autre, & cependant un peu longue en ovale, & blanche en-dedans ; c'est proprement une espece d'Oignon avorté, qui au lieu de faire une grosse tête en terre, & un seul montant comme les Oignons, ne font qu'une très-petite tête de plusieurs montans : & c'est dans ce défaut que consiste leur perfection ; car on estime davantage celles qui font plus de montans, & on les choisit pour en avoir de la graine.

On la séme en plein-champ sur Planche, en terre bien labourée & bien amandée. Quand les Ciboules sont levées, on les éclaircit ; on les sarcle,

on les arrose dans les grandes chaleurs ; & quand elles sont assez fortes pour être transplantées, on les arrache pour les mettre dans d'autres Planches, sur des lignes tirées au Cordeau, à six poûces de distance l'une de l'autre ; & cette distance est aussi observée à l'égard des Ciboules lorsqu'on les plante. On en seme tous les mois de l'année, à moins qu'il ne fasse grand froid.

CITROUILLE, ou *Courge de Turquie*, Fruit de terre qui vient sur des branches qui s'étendent fort loin : c'est pourquoi on n'en peut pas élever qu'on n'ait un grand terrain, pour les y mettre en plaine terre : elles viennent à toutes expositions ; mais elles mûrissent plûtôt dans les bonnes.

On fait tremper la graine vingt-quatre heures dans du lait, & on la seme sur Couche, vers la mi-Mars, ou plus tard si on veut.

A la fin d'Avril, on les transplante dans des trous faits exprès, d'environ deux pieds en quarré, tant en largeur qu'en profondeur, à la distance de douze pieds l'un de l'autre, afin que leurs traînasses aïent un espace suffisant. Dans les terres froides, il faut remplir ces trous, moitié de grand fumier de Cheval tout chaud, & l'autre moitié de terreau ; & dans les terres chaudes, le terreau seul suffira. Quand les trous sont ainsi préparez, & que les feüilles du Plant sont larges comme la main sur la Couche, il faut les enlever en motte, en mettre un pied dans chaque trou, & aussi-tôt les arroser.

On les couvre pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve, parce que le Soleil les fait faner & souvent perir : on continuë de les arroser durant les sécheresses, & de les sarcler dans le besoin.

Vers le commencement de Juin, quand le plant des Citroüilles est allongé de cinq ou six pieds, on les charge, dans le milieu de leur longueur, de cinq ou six pelletées de terre, 1°. de peur que le Vent ne les rompe en les balotant ; 2°. afin que prenant racines par-tout où elles ont de la terre, le fruit qui viendra au-delà en soit mieux nourri.

On ne taille point les Citroüilles, comme on fait les Melons & Concombres : on leur ôte seulement les petits bras, & on laisse courir la maîtresse traînasse sans l'arrêter, parce que c'est elle qui produit le beau fruit ; on la conduit proprement sur terre, en laissant des sentiers, pour bien sarcler & arroser.

Il y a des Citroüilles de deux couleurs ; de vertes, & de blanchâtres, tirant sur le jaune. Elles ne sont bonnes toutes deux à cueillir, que quand elles sont *Aoûtées*, c'est-à-dire qu'elles jaunissent, & que leur écorce est devenuë assez dure pour pouvoir resister à l'ongle ; car en general, on appelle fruits *aoûtez*, ceux qui cessans de croître, prennent la consistance qui leur convient & qui marque leur parfaite maturité.

Les Citroüilles ne se gâteroient pourtant point sur terre, quand on les y laisseroit davantage ; au contraire, elles meuriroient & grossiroient de plus en plus. Mais quand les premieres fraîcheurs commencent, il faut les cueillir le matin, par un temps sec, les exposer au Soleil en un monceau pour s'y sécher ; puis les mettre sur des ais, sans qu'elles se touchent, dans une Serre, ou du moins dans quelque endroit temperé, pour les conserver l'Hyver : on en garde jusques vers la mi-Carême ; la gelée les fait pourrir, quand elle les atteint.

Il y a une petite espece de Citroüilles qui nouent leurs fruits proche du pied sans traîner, & en portent quantité : il faut les châtrer & n'y laisser que les plus grosses.

La Citroüille sert à faire des Potages, des Fricassées, du Pain, des Remedes, &c. Elle est humectante & pectorale.

La graine en est plate, ovale & assez large, de couleur blanchâtre, rebordée proprement tout autour : c'est une des quatre Semences Froides ; on en fait aussi une Huile, qui est blanche, douce & bonne pour adoucir la peau. On ne recueille cette graine, qu'à mesure qu'on dépéce les fruits pour les manger : il faut la bien essuyer, la sécher à l'air & l'enfermer de crainte des Souris.

Les *Potirons*, *les Bonnets-de-Prêtres*, *Trompettes-d'Allemagne*, *Courges* & *Callebasses*, se multiplient & se cultivent de même ; d'autant que ce sont tous des Especes de Citroüilles : toute la difference qu'il y a dans la culture des Bonnets de Prêtres, des Trompettes d'Allemagne & des Courges, c'est que ces fruits-ci veulent qu'on leur donne des appuis pour monter ; au lieu que les Citroüilles se plaisent à ramper sur terre ; du moins il faut encore plus de champ aux autres, & les arroser trois fois par semaine.

Pour que toutes ces sortes de Plantes reprennent plûtôt, lorsqu'on les met en trous, il faut les couvrir de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne survienne quelque pluye ; sans cela comme ces Plantes sont susceptibles du grand chaud, il est dangereux que le Soleil ne les altere & ne les fasse mourir.

La Citroüille est cylindrique & oblongue, verte ou blafarde, & a la chair blanche & tout-à-fait sans goût.

Le Potiron est plus estimé & de meilleur goût ; il est rond & rougeâtre en dedans, comme en dehors : il y en a de gros & de petits. Il y en a aussi de blancs.

Cives *d'Angleterre*, autrement dit *Appetits*, servent principalement en Fourniture de Salades. Elles aiment mieux les terres sablonneuses, que les fortes. Elles se multiplient par les petits rejettons qu'elles font en touffe : on les en sépare, pour les replanter en Planche ou en Bordure, à neuf ou dix poûces les unes des autres : elles durent trois ou quatre ans en place, sans avoir besoin que d'être sarclées & arrosées pendant le grand chaud.

Concombres & Cornichons, Voyez *Melon*.

Corne-de Cerf, est une Fourniture de Salades, dont la graine est des plus menuë, longuette & d'un minime fort obscur. On la seme en Mars, moins dru qu'on peut, à cause de sa petitesse : elle se forme dans une espece de Queuë de Rat : on la recueille au mois d'Août. Cette Plante produit des nouvelles feüilles, à la place de celles qu'on coupe, comme l'Ozeille, le Persil, & autres.

Coriandre, Plante annuelle & aromatique, qui, quoiqu'elle ait une mauvaise odeur & sente la Punaise, se cultive pourtant dans les Jardins, en terroir gras & en belle exposition ; on la seme en Mars sur Couche. Son merite est d'être bonne pour l'Estomac, d'arrêter le Flux de Sang, de chasser les vents : on en enferme la graine dans des Dragées.

Courge, Plante encore plus rampante que la Citroüille, qui a les feüil-

les comme le Lierre, mais grandes & blanchâtres; la fleur blanche & grosse, presque de la figure d'une Etoile, mais qui tourne peu à fruit. Le fruit en est bon à manger: & il y en a de longs, de plats, & de ronds qu'on appelle Callebasses, parce qu'on les vuide, & on en fait sécher l'écorce pour faire des Callebasses. La Courge est une des quatre Semences Froides: & on dit que les graines qui sont le plus près du col, produisent les Courges longues; celles du milieu, les rondes; & celles des côtez, les plates & les courtes; & que pour en avoir de très-grosses, il faut en planter la graine sans-dessus-dessous. Il y a aussi des Courges d'Inde de plusieurs sortes, & de Sauvages. Au surplus, Voyez *Citroüille.*

Cresson- *Alenois*, autre Fourniture de Salades, qui dure fort peu: c'est pourquoi on en seme tous les mois, comme du Cerfeüil, pour en avoir toûjours de tendre. On le seme fort dru. Sa graine est ovale, longuette, menuë, & d'un jaune orangé. On commence d'en cueillir à la fin de Juin; & dès qu'il en paroît, on coupe les pieds, pour les faire secher, battre & vaner.

Echalottes, se multiplient de Caïeux, & se cultivent comme l'Ail; de même que la Rocambole, que l'on appelle autrement Ail d'Espagne: ces deux Plantes sont d'un grand usage dans les Sausses. C'est la graine qu'on mange dans les Rocamboles, & la Gousse dans les Echalottes. La graine de Rocambole a cela de particulier, qu'elle n'est pas moins bonne pour les usages auxquels on l'employe, que la Gousse prise au pied en terre; elle est de la grosseur d'un pois, & sert également pour la multiplication.

Epinars, veulent une bonne terre ou beaucoup d'amendemens. Ils ne se multiplient que de graine: elle est grisâtre, assez grosse, cornuë ou triangulaire par deux côtez qui sont fort pointus & piquans; & le reste opposé à ses deux cornes, est comme une bourse. On les seme en plein champ ou par rayons, dans des Planches bien dressées; & on en seme à trois differentes fois, depuis le commencement d'Août jusqu'au quinze Septembre, pour en avoir en differens temps, même dès les premieres gelées. Toute leur culture est d'être bien sarclez & binez: & si l'Automne est sec, on les arrosera quelquefois. Les Epinars des premiers semez sont bons à couper vers la mi-Octobre, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations. Quand on les coupe, ils ne repoussent plus comme l'Ozeille: ils montent en graine sur la fin de May, & on la recueille vers la mi-Juin.

Estragon, est une petite Herbe qui reléve beaucoup une Salade: il se multiplie de graine, de pieds enracinez & de boutures; il repousse plusieurs fois après avoir été coupé, & resiste à la gelée. L'Eté il a besoin d'être arrosé pendant la grande sécheresse: le veritable temps de le planter est en Mars & Avril: il faut l'espacer à huit à neuf poûces.

Fenouil, sert en Fourniture de Salades, & à plusieurs autres usages. Il ne vient que de graine, & ne se replante gueres. Cette graine est assez menuë, longuette en ovale, bossuë & rayée d'un gris verdâtre; on la recueille au mois d'Août: elle se seme en Planche, ou en Bordures, & vient assez bien dans toutes sortes de terres. Elle resiste au froid, & repousse après qu'on l'a coupée. Les Jets les plus nouveaux sont les plus tendres & les meilleurs.

Fe'ves. Outre les petites Féves, dont je parlerai au mot *Haricots*, il y

a trois sortes de grosses Féves, 1°. celles que l'on nomme Féves de Marais, so nt larges, plattes & de couleur blonde : 2°. d'autres beaucoup plus petites & semblables aux premieres, mais plus rondes : 3°. d'autres encore plus petites, & toutes differentes des précédentes, parce qu'elles sont presque rondes, & de couleur grise ou rougeatre ; ce sont de ces Féves que l'on donne aux Chevaux, & que l'on fait moudre pour employer à plusieurs besoins.

Je ne parlerai que des plus grosses, la culture des autres est la même chose.

Pour en semer, vous choisirez les mieux conditionnées & les plus saines, c'est-à-dire celles qui ne sont point percées de vers, sur-tout à l'endroit du Germe, & celles qui ne sont point rompuës du fleau ; vous les mettez tremper un jour ou deux dans du jus de fumier, elles renfleront extrêmement, & s'avanceront plus qu'elles ne feroient en dix ou douze dans terre, si elles y étoient semées toutes séches.

Pour les semer il faut que la terre soit bonne & forte, qu'elle ait été préparée avant l'Hyver, par un bon labour ; & aussi tôt que les gelées sont passées, il faut diviser vôtre terre par Planches, & les semer au Plantoir, sur des alignemens tirez au Cordeau : vous placerez vos Féves à environ demi pied l'une de l'autre. On peut aussi les semer à plein-champ : & il y a des gens qui en sement dès l'Avent ; mais j'aimerois mieux ne les semer qu'en rayons, & à la fin de l'Hyver, pour plus de sûreté. Leur culture ne consiste qu'à les sarcler & leur donner un leger labour, prenant garde de les endommager : quand elles sont grandes, & que les Pucerons les attaquent par le bout de leur tige, dont ils rongent la partie la plus tendre, il faut rogner toute cette extrêmité : & de cette maniere, outre qu'on emportera les Insectes, ce pincement servira à empêcher les tiges de monter trop haut, & arrêtera le fruit, qui sans cela couleroit & auroit peine à noüer.

Vous destinerez quelques Planches particulieres pour en manger en vert, sans cueillir de gousses dans toutes ces Planches ; & quand vous aurez entierement dépoüillé quelques Plantes, vous couperez les Montans près de terre, afin qu'ils jettent de nouveaux jettons, qui porteront leur fruit dans l'arriere-saison.

Pour celles qne vous voulez garder, vous les laisserez bien secher sur pied, jusqu'à ce que les gousses & la tige soient toutes noires : vous les arracherez à la grande chaleur du jour, les ferez battre au fleau, à petits coups, & les ferez vanner à vôtre commodité.

Fraisier, Arbuste qui donne le fruit le plus hâtif & le plus délicieux du Printemps.

On compte six sortes de Fraises, outre celles de Bois, & elles viennent toutes presque en même temps.

1°. La Fraise rouge est de deux sortes ; l'une ronde ; l'autre longue ; la derniere est plus séche & ne mûrit pas si aisément que la ronde, qui a plus de suc & un goût plus relevé. 2°. La Fraise blanche, qui est le mâle, vient ordinairement plus grosse que la rouge ; elle n'a pas le goût si relevé, mais elle dégénére moins en Caprons. 3°. Le Fraisier à fleur double, qui charge beaucoup ; mais son fruit n'est pas si gros que celui du Fraisier ordinaire. 4°. Le

Fraiſier qui ne fait point ou peu de traînée, & qui pullule beaucoup du pied ; il eſt rare & exquis, & donne de beau & bon fruit. 5°. Le Capron, eſpece de Fraiſier qui donne un fruit fade, mais plus gros que les autres : il mûrit en même temps, & il a la feüille extraordinairement large, veluë & d'un verd noirâtre : on en trouve auſſi beaucoup dans les Bois. Les bons Fraiſiers dégénérent ſouvent en Caprons. 6°. La Fraiſe d'Angleterre, qui eſt la plus groſſe & la meilleure de toutes. Le Plant en eſt aſſez rare ; il dégénére moins en Caprons que les autres.

Tous les Fraiſiers ſe multiplient de Plant enraciné. Le meilleur & le plus naturel eſt celui qu'on tire des Bois ; les fruits qu'il produit ſont plus odorans : & étant cultivé dans une bonne terre de Jardin, plus legére que peſante, il donnera plus de fruit, le donnera plus gros, de meilleur goût, & dégénérera moins en Caprons, que le Plant pris dans les Jardins. On l'enleve en mottes, des Bois ; ou bien on ſeme ſur Couche l'eau, dans laquelle on a lavé de ces Fraiſes avant de les manger.

Pour les groſſes Fraiſes, blanches, rouges & Caprons, vous les planterez par Planches, quatre rangées à la Planche, & chaque Plante à un pied l'une de l'autre. Le meilleur Plant eſt de prendre des Traînaſſes, qui ſe forment en façon de filets en ſortant du corps du Fraiſier, & qui rampans ſur terre, y prennent aiſément racines à de certains nœuds éloignez d'un pied : lorſque ces nœuds ont pris de bonnes racines, & que les Traînaſſes ſont aſſez fortes, ce qui arrive au bout de deux ou trois mois, on les tranſplante, ordinairement en Mars & en Août : il faut en mettre trois ou quatre dans chaque trou que vous ferez avec le Plantoir, pour qu'ils forment une touffe.

On en met auſſi en Bordure, en terre bien préparée : & pour en avoir des premieres, on les plante ſur des Ados contre un Mur expoſé au Midi, eſpacées de neuf à dix poûces : ou pour le mieux dans des Pots de terre, qu'on cloche & qu'on met l'Hyver dans des Couches ſourdes ; ou bien on en éleve ſous des Chaſſis ; & là on les couvre & réchauffe tant qu'on veut.

Le temps le plus propre pour les planter, eſt le mois d'Octobre ou celui de Novembre ; & pour peu que le Plant ſoit fort, il rapporte dès la même année : au lieu que lorſqu'on ne plante les Fraiſiers qu'au Printemps, ils ne rapportent point de fruit la même année.

Le Plant de Fraiſiers ne veut point être humecté trop, ni trop peu, parce que c'eſt une Plante ſéche, mais qui attire beaucoup d'humidité de la terre par l'abondance de ſon Chevelu & de ſes Traînaſſes. Si on le met en terre de ſable, il faut que les Planches ou Bordures qu'on lui deſtine, ſoient un peu plus enfoncées que les Sentiers, afin que les eaux des pluyes ou des arroſemens, y ſoient retenuës : au lieu que ſi c'eſt en terres fortes ou humides, on doit au contraire, faire en ſorte qne ces Planches ou Bordures, ſoient plus hautes que les Sentiers, de crainte que la trop grande humidité n'en pourriſſe les racines.

Il faut avoir ſoin de les labourer, les ſarcler & les arroſer, lorſqu'on juge que les Fraiſiers en ont beſoin. On ne laiſſe à chaque pied que quatre Montans des plus forts, & on coupe les autres : on ne laiſſe non plus ſur chaque Montant, que trois ou quatre fleurs, qui ſont les premieres venuës, & les plus près du pied ; & on pince tous les autres, qui viennent

preſque à la fin de la queuë de celles qui ont déja fleuri, ou qui ſont encore en fleurs : car rarement on voit noüer & venir à bien toutes ces dernieres fleurs ; il n'y a que les premieres qui faſſent de belles Fraiſes.

Il faut arracher les Traînaſſes, pour que les vieux pieds aïent plus de vigueur : & à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, quand il n'y a plus de fruit, on coupe les vieux Montans & toutes les vieilles feüilles, afin qu'il en vienne de nouvelles.

Il faut auſſi rehauſſer le Plant tous les ans en Automne, parce qu'il s'éleve toûjours, petit ou dégénére en Caprons, ſi on le néglige.

Pour avoir grand nombre de Fraiſes, & qui ſoient belles, on doit renouveller le Plant tout les deux ou trois ans, & ne pas oublier de couper les vieilles fânes qui auront apporté du fruit : il y en a même qui renouvellent leurs Fraiſiers tous les ans. Il faut en arracher les Traînaſſes tous les ans, & ne conſerver que celles qui ſont neceſſaires au Plant ; elles ſe multiplient trop & empêchent les vieux pieds de profiter. On doit renouveller le Plant & arracher auſſi-tôt les Traînaſſes, plûtôt en Automne qu'au Printemps, pour avoir toûjours des Fraiſes en abondance.

Il y a encore les *Coucous*, qu'il faut ôter ſi-tôt que le mois d'Avril eſt arrivé : ce ſont de certains jets un peu velus, & plus verdâtres que les autres.

En levant le Plant de Fraiſiers, il faut bien prendre garde à choiſir celui qui aura pouſſé au Printemps, & non celui de la ſeconde pouſſe ; il ſeroit trop tendre & trop foible pour reſiſter à l'Hyver.

Il ſera bon de les fumer de petit fumier un peu auparavant les grandes gelées, afin de les ameliorer : ils ſe plaiſent mieux dans une terre ſablonneuſe que dans une terre forte.

Si vous voulez avoir des Fraiſes dans l'Automne, vous n'avez qu'à couper toutes les premieres fleurs qu'ils pouſſeront, & les empêcher de fructifier ; ils repouſſeront d'autres fleurs, qui porteront leur fruit dans l'arriere-ſaiſon.

FRAMBOISIER, Arbriſſeau épineux, dont le fruit vient un peu après la Fraiſe ; & il y en a auſſi de deux ſortes, Framboiſes blanches & Framboiſes rouges : celles-ci ont plus de goût, & le bois du Plant qui les produit eſt plus rougeâtre. Elles ſont toutes deux un fruit odorant, délicat, agréable & ſain : on en fait auſſi d'excellentes Confitures, des Liqueurs fraîches, & du Vin dans certains Païs.

Les Framboiſiers ne ſe multiplient que des rejettons, qui leur ſortent du pied tous les ans au Printemps, & qui ſont bons à replanter au Printemps ſuivant : on éclate une ſouche en pluſieurs brins enracinez, qu'on plante au mois de Mars, en Planches ou en Bordures, à deux pieds l'un de l'autre, en rayon ouvert qui ait la hauteur d'un fer de bêche : on les met preſque toûjours en haye, & ils aiment une terre plus ſéche qu'humide.

Tout le ſoin qu'ils demandent, outre les labours ordinaires, eſt de leur tailler le bois mort, & d'ôter les jets qu'ils pouſſeront dans les Sentiers & entre deux rangs. S'ils pouſſoient pourtant avec trop de vigueur, & qu'il y ait trop de confuſion, vous les ſoulageriez en coupant les nouveaux jets, & laiſſant les vieux comme les plus propres à rapporter du fruit. Les Boutures

Boutures qui en sortent tous les Etez, en grand nombre, servent à multiplier & renouveller les vieux pieds, qui meurent dès que leur fruit est cueilli : il commence à donner dès les premiers jours de Juillet.

Le Framboisier est sujet aux Punaises qui le rendent desagréable. Pour empêcher qu'elles ne s'y attachent & faire profiter le Plant, il faut le tailler au Printemps ou au commencement de Mars; prendre de la Chaux délayée avec de l'eau, & en frotter le bois avant qu'il pousse. On doit le tailler court & le rabattre de moitié, en réduisant à la hauteur de trois ou quatre pieds, les nouveaux rejettons, que l'on conserve autour des vieux; on arrache tous les petits & ceux qui sont morts, & on épluche bien le vieux bois qui a rapporté l'année précédente, & qui meurt chaque année.

GROISELLIERS; il y en a de plusieurs espéces; 1°. La Groseille rouge commune, qu'il faut mettre en bordure, en bonne terre, grasse & bien fumée, & en belle exposition, si on veut qu'elle ne coule point, & qu'elle rapporte beaucoup, parce qu'elle est plus sujette à couler que les autres. On la multiplie de Marcotes & de Boutures; & il faut la replanter au mois de Novembre. Mais depuis que celle de Hollande est en vogue, on néglige la commune; il faut pourtant toûjours la cultiver comme la meilleure à faire des Confitures, qui sont très-agréables pour leur aigreur, & souvent nécessaires aux Malades.

2°. La Groseille blanche commune est plus grosse & plus ferme. On l'appelle *perlée*, parce qu'elle est ronde & blanche comme une Perle. Elle veut être taillée court; car elle coule beaucoup : il faut la renouveller plus souvent que les autres.

3°. La Groseille de Hollande est la plus estimée de toutes, parce qu'elle donne beaucoup de grappes, grosses & longues, qui ne coulent point, si on la met dans une terre forte & humide; son bois est gros & ses feüilles sont larges. Cette espéce veut être plantée de distance en distance pour en former des Buissons, qu'on ne taillera point ou peu, les deux premieres années, pour conserver le jeune bois qui donne le fruit; & les années suivantes il faudra tailler assez court, pour avoir du bois & du fruit plus gros, mieux nourri & moins coulant.

La Groseille de Hollande blanche, est bien plus douce que la rouge, & ne coule pas.

4°. Il n'y a pas long-temps qu'on a découvert en France la *Passe-Hollande*; & on l'a appellée ainsi, parce qu'elle a les grappes grosses & longues, comme le Raisin; le bois gros & les feüilles larges, comme la Vigne; elle est aigre, & par conséquent meilleure à confire, que la Hollande, qui est très-douce & beaucoup meilleure à manger cruë.

5°. La Groseille noire, ou le faux Poivrier, dont la feüille brûle & pique sur la langue comme le Poivre, est de deux sortes : la commune coule beaucoup; & celle de Hollande charge toûjours. L'une & l'autre sont plus curieuses que bonnes.

Toutes ces especes de Groseillers se multiplient par les rejettons enracinez qu'ils poussent autour des vieux pieds; & d'ailleurs leurs jeunes branches prennent aisément de boutures, parce qu'elles sont tendres & moëlleuses. On les plante au Printemps ou en Automne, à six bons pieds l'un de l'au-

tre, ſoit qu'on en veüille faire des Planches entieres & des Quarrez, ou que l'on ſe contente d'en mettre dans l'interval des Buiſſons, comme c'eſt l'ordinaire.

Les Groſeillers demandent une belle expoſition, où le Soleil donne de tous côtez; l'Eſpalier ne leur convient point, mais bien le Buiſſon, qui doit être d'une forme ronde, & pas trop épais dans le milieu; ils aiment un fond humide; & s'il ne l'eſt point, il faut avoir ſoin de les bien arroſer durant tout le mois de May & le commencement de Juin, juſqu'à ce qu'on commence à cueillir des Groſeilles.

Les deux eſpeces de Groſeilles communes, veulent être taillées court, parce qu'elles ſont très-ſujettes à couler: la blanche veut être renouvellée plus ſouvent que les autres.

Les deux premieres années, il ne faut point tailler les Groſelliers, ou les tailler peu, pour conſerver le jeune bois qui donne le Fruit; mais les années ſuivantes, il faudra les tailler aſſez court, pour avoir du bois & du Fruit plus gros & moins coulant.

En taillant, il faut ouvrir un peu les Buiſſons, pour que l'air & la chaleur donnent de la couleur & du goût à tout le Fruit.

Il faut couper tous les ans les branches des Groſeillers qui ont donné du Fruit, & ne laiſſer que les jeunes qui ſont venuës de l'année; & ſur-tout les vigoureuſes qui ſont ſorties du pied: il n'y a que celles-là qui ſont de belles Groſeilles. On peut pourtant épargner les bonnes branches de deux ans. Au reſte, cette taille ſe fait pour éviter la confuſion, & parce que le vieux bois dégénere.

Quand les Groſeillers vieilliſſent, ou que les grappes commencent à couler, il faut les receper.

Il faut en replanter tous les ans de nouveaux pieds, ſoit qu'ils ayent racines, ce qui eſt le mieux, ou qu'ils ſoient de ſimples boutures. Pour en avoir d'enracinez, il faut butter dès le mois de Mars les vieux pieds qui pouſſent beaucoup de Rejettons; deux ou trois doigts de terre ſuffiront pour cela.

Pour manger des Groſeilles juſqu'en Octobre, il faut en mettre du Plant à l'ombre entre deux Buiſſons aſſez grands, pour qu'ils ſoient moins frapez du Soleil; ou couvrir le Plant de paille, quand le Fruit eſt formé & qu'il commence à tourner: cela les conſerve juſqu'aux gelées.

On remarque que la Vigne ſuit chaque année les Groſeillers, ſoit pour noüer ou pour couler.

6°. Il y a encore la Groſeille verte qui eſt le Fruit d'un Arbriſſeau épineux; il y en a de pluſieurs eſpeces: la premiere que l'on mange eſt la Groſeille verte, qui eſt de deux ſortes, l'une longue & l'autre ronde: celle-ci eſt plus groſſe & meilleure: on s'en ſert au Printemps dans les ſauſſes, au lieu de Verjus de grain; elle jaunit en mûriſſant: on l'employe auparavant, pour en faire la premiere confiture du Printemps. On cultive le Plant de cette eſpece ronde dans les Jardins; il vient de Plant enraciné, & ſe plante dans quelque endroit perdu. Toute ſorte de terre lui convient, il faut ſeulement lui donner quelques labours de temps en temps. Il ne faut point le tailler, à moins qu'on ne voye qu'il ne s'échappe quelques branches: en ce cas on les coupe avec le ciſeau de Jardinier.

Le Groſeiller ſauvage a le bois piquant, & le Fruit petit; ce Plant ne ſert

qu'à faire des Haies : il se multiplie de Rejettons & de Boutures : on le plante en rigoles.

Il y a encore deux especes de Groseilles dont le bois est piquant ; l'une violette, & l'autre rouge ; celle-ci est grosse & brunit en mûrissant. Tous ces Groseillers chargent beaucoup.

Haricots, *petites Féves* ou *Févrottes*, sont de deux sortes. Il y a les Haricots ordinaires qui sont blancs, bigarez, noirs ou rouges ; & ce sont ceux de la grande espece : & il y a les Haricots nains, qui sont plus petits, presque ronds & plus souvent bigarez que blancs. Ce Légume se multiplie de semence qu'on plante en Mars sur des Planches bien labourées, sur chacune desquelles on met quatre rangées de Haricots en droite ligne, éloignées les unes des autres d'un demi-pied, afin qu'on ait de l'espace pour les ramer : on y fait des trous en terre avec un Plantoir, & on jette trois Haricots dans chaque trou, qu'on recouvre aussi-tôt de terre ; avant que de semer les Haricots, il est bon de les faire tremper dans l'eau pendant deux ou trois jours.

Huit ou dix jours après qu'ils sont levez, il faut les biner, puis les ramer, parce que comme cette Plante s'étend beaucoup, elle a besoin de soûtien ; du moins lorsque ce sont des Haricots de la grosse espece ; car les Haricots nains se soûtiennent bien d'eux-mêmes.

Il faut rogner les traînasses aux uns & aux autres au commencement de Juillet, pour faire profiter les gousses qui sont au bas de la tige, pour empêcher que la grande quantité de branches ne s'entortillent les unes aux autres & ne fassent verser ou pourrir le reste.

Les Haricots veulent une terre plus sablonneuse que forte.

On en doit destiner quelques Planches pour ceux qu'on veut manger en verd, sans en cueillir indistinctement par-tout : & en les cueillant il faut prendre garde de ne pas rompre la tige, qui en peut produire d'autres jusqu'à ce qu'elle séche sur pied, sur-tout les grosses.

A mesure que les Plantes, ou seulement quelques gousses séchent, il faut les arracher : car comme elles ne mûrissent pas toutes en même temps, si on laissoit passer les mûres, elles s'ouvriroient à la chaleur & perdroient leurs Féves, à la moindre pluye, la glu du parchemin se communiqueroit aux Féves, & les moisiroit ; & enfin il faudroit les écosser à la main, ce qui est bien plus long que de les battre au fleau, comme on fait quand on les a cueillies dans leur point de maturité. On tient que les Haricots rouges sont les plus délicats ; mais à Paris, on estime mieux les blancs.

Hysope, est une Plante de bonne odeur qui fait une très-belle bordure, lorsqu'on a soin de l'entretenir. Elle se multiplie de graine, & plûtôt de rejettons : elle veut une terre qui ne soit ni grasse, ni maigre, mais bien exposée au Soleil ; il faut la déplanter tous les deux ans, parce qu'elle pullule beaucoup. On la plante au Printemps, & on la coupe en Automne.

Laitue, Plante des plus communes du Potager : il y en a de beaucoup de sortes ; sçavoir les Laituës à Coquilles ; les Crêpes-blondes ; les Crêpes-vertes ; les Royales ; les Rouges, ou Laituës de la Passion ; les Georges ; les Mignones ; les Belle-gardes ; les Courtes ; les Aubervilliers ; les Perpignanes ; les Gennes-blondes ; les Gennes-vertes ; & les Romaines, soit Alphanges ou Chicons, &c. On séme les Laituës en differents temps, pour en avoir dans

toutes les saisons, d'autant que celles d'une saison ne réüssiroient pas dans une autre.

1°. On prefére *la Laituë Crêpe blonde*, pour la primeur, a toutes les autres; & pour en avoir des premieres, on en séme à la fin de Janvier, souvent même dès le mois de Novembre ou de Decembre.

Pour la faire lever plus promptement, il faut faire tremper la graine dans l'eau pendant vingt quatre heures: on la met pour cela dans un petit sac de toile, puis on la garde deux ou trois jours penduë en un endroit chaud comme une cave, afin qu'elle soit toute germée avant que de la semer.

Pour cela, on fait sur une Couche avec un bâton pointu, ou un manche de bêche couché à plat, des rayons enfoncez d'environ un poûce & demi; & on séme la graine dans ces rayons, si épaisse qu'elle en couvre tout le fond, puis on la couvre de terreau qu'on y épanche fort legérement avec la main: on y met aussi-tôt des Cloches, pour empêcher que la chaleur ne s'évapore; on couvre encore ces Couches avec des paillassons qu'on ôte quand la graine est levée; au bout de douze jours elle donne des Laituës bonnes à manger en salades, pourvû que le froid ne soit point trop violent.

On peut se passer de faire tremper la graine si on veut; & pour lors elle est un peu plus long-temps a lever; il faut en tout cas que les rayons soient pleins de graine de l'épaisseur d'un écu par-tout, & la couvrir de terreau & de Cloches, comme nous venons de dire.

2°. Les *Laituës à Coquilles*, qu'on appelle aussi *Laituës d'Hyver*, parce qu'elles résistent mieux aux gelées, & ont la feüille ronde comme une Coquille, se sement en Février & en Mars, sur Couches & sous Cloches. On les replantera quand elles seront assez fortes, pour les faire pommer sur Couche & sous Cloches: elles seront bonnes à manger en Avril & en May. On en séme aussi dès le mois de Septembre, qu'on replante en Octobre à quelque belle costiere du Midi ou du Levant.

3°. En même temps que les Laituës à Coquille, on a des *Laituës de la Passion*, qui sont un peu rouges: elles viennent fort bien dans les terres legéres, & réüssissent rarement dans celles qui sont froides & fortes.

4°. Les Laituës *Georges* sont une espece de Crêpes-blondes, mais elles sont plus grosses & moins frisées: on en a dans le même temps; aussi bien que des Laituës *Mignognes*, qui sont plus petites; ces deux dernieres especes se plaisent dans les terres qu'on appelle bons sables noirs; mais leurs pommes ne sont pas si fermes que celles des veritables Crêpe blondes.

On peut semer des Crêpes-blondes, des Georges & des Mignones sur Couche, jusqu'en Avril; & on les replante sur terre quand elles sont assez fortes pour cela.

5°. Les *Crêpes-vertes* qui sont à peu près de la même saison que les précédentes, ne sont pas si tendres ni si délicates. On estime davantage les *Petites-Rouges*, & ces autres qu'on nomme Laitues Courtes; aussi ont elles toutes les bonnes qualitez necessaires, pourvû qu'elles soient dans de bons sables noirs. Leur pomme ne vient pourtant pas si grosse.

6°. A ces Laituës qui fournissent amplement les mois d'Avril, de May, & le commencement de Juin, succédent pour le reste de Juin & de Juillet, celles qu'on appelle Royales, les Belles-gardes, les Genes blondes, les Capucines, les Aubervilliers, & les Perpignanes, dont il y en a de vertes

& de blondes. Les *Royales* different des *Belles-gardes*, en ce qu'elles sont plus vertes, & celles ci plus blondes. Les *Capucines* sont rougeâtres & délicates, & pomment assez aisément, même sans être replantées. Les *Aubervilliers* font des pommes trop dures & quelquefois améres, si bien qu'elles sont plus pour le Potage que pour les Salades; & les *Perpignanes* tant vertes que blondes, font de très-belles & bonnes pommes, & réüssissent assez bien dans les terres fortes, pourvû que l'Eté ne soit pas trop pluvieux; autrement elles périssent de morve, qui est aussi le défaut des *Laituës de la Passion*, quand elles sont dans des terres fortes & froides.

7°. Outre ces Laituës à pommer, on a l'Eté de celles qui sont à lier: sçavoir les *Laituës Romaines* qui sont vertes, & on les appelle Chicons; ou blondes, & on les appelle *Alphanges:* celles ci sont plus délicates, tant à élever qu'à manger en Salades. Les *Imperiales* ne le sont pas moins, mais fort faciles à pourrir d'abord qu'elles sont blanches. Il y a aussi les *Grands Chicons* rougeâtres, qui blanchissent presque d'eux-mêmes sans être liez; ils sont bons dans les terres fortes, & réüssissent pour l'ordinaire assez bien en Eté. Pour les *Chicons verds*, il n'en faut avoir qu'au Printemps, parce qu'ils montent trop aisément dans les temps chauds; aussi bien que les premieres Laituës à pommer dont nous avons parlé. La *Gênes-blonde* & la *Gênes-rouge* sont sujettes au même inconvénient. Il n'y a que celles qu'on nomme simplement Laituës de Gênes, principalement *les vertes*, qui résistent bien aux grandes chaleurs: il est donc à propos d'en préparer beaucoup pour le mois d'Août, & pour les suivans, jusqu'aux premieres gelées, y mêlant néanmoins quelques Alphanges, quelques Perpignanes, tant la blonde que la verte, même quelque peu de Gênes-blonde & de Gênes-rouge, qui pour bien réüssir, veulent des terres legéres.

Toutes les Laituës, autres que la Crêpe-blonde, la Coquille & la Gêne, se doivent semer sur Couche à plein-champ; & quand elles sont assez fortes, on doit les transplanter sur Couche en Bordure, ou sur une Platte-bande à quelque bonne exposition. On les plante au cordeau dans des trous qu'on fait avec le Plantoir, à dix ou douze poûces l'un de l'autre, pour les Laituës qui font de grosses pommes, comme la Coquille, la Perpignane, la Bellegarde, l'Aubervilliers, l'Autriche, l'Imperiale & l'Alphange; & à sept ou huit poûces pour celles qui ne deviennent pas si grosses, comme Crêpe-blonde, Laituë Courte, la Petite-rouge & les Chicons verds. Les Plattes-bandes où on transplante des Laituës, doivent être bien labourées & couvertes d'un doigt de terreau: il faut les arroser aussi-tôt legérement, pour faire joindre les racines & faciliter la reprise; & avoir soin de les sarcler, de les serfoüir & de les arroser fréquemment, sur-tout quand elles commencent à pommer, pour les empêcher de monter en graine.

Les Laituës Royales & les Romaines se sément en pleine terre bien labourée, bien amandée & en belle exposition.

Quand on n'a pas une terre telle qu'il la faudroit, il faut l'amander beaucoup avec du fumier menu, soit que le fond soit sablonneux, ou froid & grossier: car ce sont les saisons froides ou pluvieuses, qui causent la *Morve* aux Laituës, c'est-à-dire qui font pourrir l'extrêmité de leurs feüilles.

Par ces soins generaux, les Laituës acquérent leur degré de bonté.

Il faut ſeulement remarquer qu'outre cela, il y en a pluſieurs eſpeces qui veulent être liées pour blanchir : autrement elles ne ſeroient ni tendres, ni douces, ni bonnes.

Outre les Laituës Romaines des deux ſortes, on lie toutes celles qui doivent pommer, quand elles ne le ſont pas aſſez-tôt ; cela les force à pommer malgré qu'elles en ayent.

Quand vous verrez donc que leurs Plantes couvriront toute leur terre, vous choiſirez un beau jour : & la roſée du matin étant tombée, vous les lierez de deux ou trois liens de paille ; un en-bas ; l'autre au milieu ; & l'autre en-haut, que vous ſerrerez, afin que l'eau n'y pénétre point ; car elle les feroit pourrir. Il faut lier les plus fortes les premieres, pour donner de l'air aux plus foibles ; & elles vous dureront plus long-temps, les premieres étant blanches auparavant que les dernieres ſoient liées.

Il ne faut laiſſer les Royales liées, que quatre ou cinq jours tout au plus, parce qu'étans extrêmement tendres & délicates, elles ſe pourriſſent fort aiſément : pour les Romaines & Chicons, il leur faut huit ou dix jours pour blanchir, parce qu'ils ne ſont pas des Plants ſi tendres. Dès que les Laituës ſont liées, elles ne demandent plus d'eau.

Si vous ſouhaitez les faire blanchir plus promptement, vous mettrez pardeſſus chaque Plante, quoique liées, un pot de terre ſemblable aux creuſets des Orfévres, & les couvrirez de fumier bien chaud ; cela les fera blanchir en fort peu de temps.

Il faut manger les Laituës ſi-tôt qu'elles ſont pommées, autrement elles durciſſent & montent en graines.

Toutes Laituës qui ſont aſſez fortes de feüillages pour pouvoir pommer, & que le défaut de chaleur empêche de tourner, doivent être liées pour les obliger à pommer.

Le peu de durée des Laituës, quand elles ſont une fois pommées, doit obliger d'en planter ſouvent, comme de quinze jours en quinze jours, & beaucoup plus qu'on n'en peut conſommer pour en avoir ſans diſcontinuation ; car communément les Planches qui ont été replantées en même-temps, pomment auſſi tout à la fois ; on en voit monter inutilement pluſieurs, ſi on ne les employe auſſi-tôt, ou qu'on n'en trouve facilement le débit, comme l'ont les Maraichers. On peut s'attacher particulierement à ces eſpeces ruſtiques, qui durent le plus pommées avant que de monter, telles que ſont les Coquilles, les Perpignanes, les Gênes-vertes, les Aubervilliers, l'Autriche ; auſſi ſont-elles fort tardives à pommer.

*Graine.* Pour en avoir, il faut être ſoigneux de n'élever que des Laituës qui pomment très-bien ; car elles ne dégénerent que trop, ſouvent à ne plus pommer ; ce qui paroît en ce que leurs feüilles s'allongent en langue de Chat, ou que leur couleur naturelle change en un autre plus ou moins verte. C'eſt pourquoi dans les Planches de Laituës, on doit marquer avec des petits bâtons, celles qui tournent le mieux, pour les laiſſer grainer dans la même place, ou pour les enlever en motte & les mettre grainer à part ; ce qu'elles font vers le mois de Juillet, tant celles qui ont été ſemées au Printemps, que celles qui ont paſſé l'Hyver, ayant été ſemées & replantées en Automne ; & quand vous verrez plus de la moitié des fleurs paſſées,

vous les arracherez & les acoterez debout contre des Espaliers bien exposez, pour les y laisser mûrir huit ou dix jours. Quand elles seront bien séches, vous en froisserez la graine entre les mains, la nettoirez de sa bale, & la serrerez chaque espece à part.

La graine de Laituës est longuette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointuë aux extrêmitez, & fort menuë : les unes l'ont noire comme l'Aubervilliers, & la plûpart des autres l'ont blanche.

Les bons Ménagers pourront semer des Raves dans leurs Planches de Laituës, parce qu'elles sont bonnes à cueillir avant que celles-ci ayent pommé. On peut même replanter des Laituës parmi les Chicorées, parce que celles-ci sont bien plus long-temps à se perfectionner : & ainsi l'on fera triple, ou du moins double moisson dans une seule Planche, & en même saison : car les Laituës se cueillent les premieres, & les Chicorées achevent de se former, & elles viennent très-bien ensemble.

Lavande, Plante de bonne odeur, veut un terroir sec & bien exposé au Soleil : elle se multiplie de graine & de rejettons qu'on plante en Bordure. On la coupe en Automne, & on la plante au Printemps. Il faut la renouveller tous les deux ans pour qu'elle vienne belle.

Laurier *Franc.* Arbrisseau qui ne croît pas bien haut, dont la tige est fort unie & sans nœuds, & les feüilles sont assez connuës dans les Cuisines. Il se multiplie de graines qui sont noires, & de Marcotes.

Avant que de semer la graine, il la faut faire tremper pendant quelques jours dans l'eau ; sinon elle seroit trop long-temps à lever. On la seme en bonne terre bien préparée & passée au crible : on en remplit des Caisses ; on y plante la graine une à une, un doigt avant en terre, & éloignées l'une de l'autre de quatre doigts ; on répand du terreau par-dessus, l'épaisseur d'un doigt ; ensuite on l'arrose, puis on l'expose au grand chaud : il y en a qui dès la premiere année transplantent les jeunes Lauriers ; mais il vaut mieux ne le faire que lorsqu'ils ont deux ans : on les plante contre un mur, ou en Caisse ; il veut être arrosé souvent.

Pour multiplier le Laurier franc par Marcotes, on prend une belle branche qu'on couche en terre dans un petit rayon, après lui avoir ôté les petites branches & les feüilles d'en-bas ; on l'arrête avec un petit crochet de bois qu'on fiche en terre : on la couvre de terre & on l'arrose de temps en temps : au bout de six mois elle a pris racine. Si on ne peut pas coucher la branche en terre, on l'émonde comme on l'a dit, on la fait entrer dans un pot, & on l'emplit de bonne terre, puis on attache le pot à quelque chose qui le soutienne ; on l'arrose de temps en temps : la marcote se fait dans le mois d'Avril, & en Septembre elle a pris racine ; pour lors on la leve & on la plante ailleurs.

Mache, petite Herbe de Salade, qu'on peut dire sauvage & rustique, puisqu'il en vient quantité dans les terres à Bled. On la cultive dans les Jardins, parce qu'elle est de secours durant l'Hyver, auquel elle résiste : elle se multiplie de graine ; on la seme sur la fin du mois d'Août, à plein champ sur Planche bien labourée. Elle n'a besoin que d'être sarclée & arrosée durant les chaleurs : elle se plaît en terre humide & à l'ombre ; on en recueille la graine au mois de Juillet suivant : elle est fort mince, orangée, & tombe aisément.

MARJOLAINE, Plante odoriférante & Céphalique : on en fait dans les Potagers, des Bordures fort agréables. Elle se plaît en terroir sec & bien exposé : on la multiplie de semence, de Plant enraciné & de Boutures, en Avril ; elle est fort tendre à la gelée ; c'est pourquoi il en faudra lever plusieurs Plantes en motte, pour les conserver l'Hyver dans la Serre, afin qu'étant mises en place au Printemps, elle produise sa graine de meilleure heure : on peut aussi en semer tous les ans en Avril, & la replanter en Juin. La graine est d'un minime obscur, fort petite, pointuë & rayée de blanc.

MELISSE. Autre Plante Aromatique, qu'on met aussi en Bordures : elle sert en fournitures de Salades quand elle est tendre ; & on en fait une eau que tout le monde connoît. On la séme en terre grasse & bien amandée, dans des endroits où le Soleil domine peu. On la multiplie aussi de Plants enracinez ; mais elle dégénere plûtôt dans les Jardins que dans les Bois.

MELON, est un Fruit de terre cultivé, fort agréable au goût & à l'odorat. 1°. Il se séme en Janvier sur Couche bien exposée, toute neuve, & qui a le degré de chaleur à y pouvoir souffrir le doigt : le Marc de Raisin mêlé parmi le terreau de la Couche, y fait du bien. Avant que d'y semer les Melons, il faut avoir choisi la graine la mieux conditionée & qui vienne de bonne espece, & l'avoir fait tremper dans l'eau pendant douze heures ; ou selon quelques-uns pendant vingt-quatre heures, dans du vin adouci par un peu de sucre ; si ce bain ne rend pas les Melons plus sucrez & vineux, il en hâte du moins la germination.

2°. Pour les semer, on fait dans la Couche, des petits trous avec le Plantoir, à deux doigts de distance les uns des autres ; on met trois graines dans chaque trou ; on le recouvre aussi-tôt de terreau, & on met une Cloche par-dessus, afin que ce qui reste de chaleur dans le fumier ne s'exhale pas trop vîte, ce qui les feroit périr : il faut de plus couvrir les Couches de Paillassons le jour & la nuit, car les moindres frimats les feroient languir : si la graine ne léve pas au bout de huit jours, c'est une marque qu'elle à manqué, pour avoir été brûlée, gelée ou autrement : ainsi sans retarder, il faut y en semer une seconde fois ; puis réchauffer les Couches, remuer & renouveler les réchauffemens, pour entretenir le degré de chaleur & faire profiter le Plant.

3°. Quand les graines sont levées, des trois qu'on a mis dans chaque trou, on arrache les deux moindres plantes, pour que la plus forte vive plus grassement.

Quand les Melons ont quelques feüilles, on en rompt tout doucement les deux oreilles, qui ne sont autre chose que les deux lobes de la graine, qui sont sorties de terre, & qui ne sont pas des feüilles : on les retranche, afin que la séve qu'elles tiroient passe à la tige qui n'en peut pas avoir trop.

Au bout de quelque temps, quand les Melons ont quatre ou six feüilles, il faut les replanter sur une autre Couche bien préparée, & en mettre cinq ou six pieds sous chaque Cloche, afin qu'ils s'y fortifient.

Quand la tige se fait un peu longue, on arrête le montant en pinçant & retranchant l'extremité. On romp aussi quelques jours aprés les quatre premieres feüilles, pour forcer la jeune Plante à pousser deux bras qu'il faut aussi arrêter dans la suite.

4°. Quand

4°. Quand les pieds des Melons ſont aſſez forts & qu'ils rempliſſent toute la Cloche, pour lors on les léve en motte avec un déplantoir, par un beau temps, dès le grand matin ; & les replanter ſur une troiſiéme Couche, à la diſtance de deux pieds l'un de l'autre. Il faut les arroſer auſſi-tôt, & y remettre les Cloches juſqu'à ce qu'ils ayent bien repris ; après cela, quand il fait beau, on leve de jour ſeulement, les Cloches par un côté, en les ſoutenant d'une fourchette de bois, afin de donner de l'air au Plant. On laiſſe les Cloches juſqu'à ce que le Plant n'en aye plus beſoin : autour de Paris, ils ne les ôtent que quand le Fruit eſt beaucoup plus gros qu'un œuf de Poule.

5°. Quand les pieds des Melons ſont hors de deſſous les Cloches, & qu'il n'y a plus rien à craindre du côté des froidures, on les arroſe de temps en temps, & juſqu'à ce qu'ils ſoient en fleurs. Il faut les arroſer juſqu'à ce temps tous les trois jours, quand il fait ſec & chaud ; n'y employer que de l'eau un peu échauffée au Soleil, & arroſer ſur les ſept à huit heures du matin.

Il ne faut pas manquer à pincer les Melons quand ils ont bien repris & qu'ils ont pouſſé pluſieurs feüilles : on coupe le montant, afin que la ſéve pouſſe des bras.

On arrête auſſi ces bras à leur tour, dès qu'ils ont chacun cinq ou ſix feüilles. Il faut tailler à deux yeux les deux maîtres brins du Plant : on continuë de les tailler au mois d'Avril.

6°. Quand les Melons ſont en fleurs, il faut ménager les Arroſemens, & réchauffer la Couche pour empêcher les fleurs de couler & les diſpoſer à noüer. On connoît que le Fruit eſt noüé, à le voir d'un beau vert & groſſiſſant à vûë d'œil, tandis que la fleur ſe fanne & dépérit.

7°. Quand le Fruit eſt noüé, on retaille encore au-deſſus de l'œil, c'eſt-à-dire qu'il faut arrêter la traînaſſe ; car autrement elle attireroit toute la ſéve, & le Fruit ne profiteroit point. Pour arrêter les traînaſſes, on les coupe un demi-poûce au-deſſus du Fruit ; ou pour le plus ſûr, au nœud qui eſt le plus proche de celui où eſt le Fruit. En même-temps on fait main-baſſe ſur les fauſſes-fleurs, ſur les feüilles trop nourries & gourmandes, ſur les Jets nouveaux, ſur les bras où il n'y a point de Fruit, & ſur tout ce qui peut ſevrer la ſubſtance dont les Melons ont beſoin : il n'y a preſque pas de ſemaine qu'il n'y ait à couper.

8°. On arroſe les Melons pendant les grandes chaleurs, juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus à la groſſeur du poing ; on commence alors à diminuer les arroſemens, de crainte qu'il ne deviennent aqueux. Si le chaud eſt exceſſif, il faut leur donner une petite moüillure au pied ſans en moüiller le Fruit, & ſoigner d'aërer les Melons, afin qu'ils acquierent une maturité parfaite. D'autres ôtent tout-à-fait les Cloches, dès que les Melons deviennent gros, & que les nuits commencent à être chaudes ; & alors ils les arroſent tous les trois jours ſur les cinq heures du ſoir, juſqu'à ce qu'ils ayent preſque atteint leur groſſeur parfaite ; après quoi ils ne leur donnent plus du tout à boire, quelque ſoif qu'ils paroiſſent avoir : des Curieux prétendent qu'il faut bien prendre garde de ne pas trop moüiller le pied de la Plante, de peur qu'il ne s'y engendre quelque pourriture.

Au Potager du Roy, on ne laiſſe jamais plus de trois Melons ſur chaque Plante: ce ſeroit même aſſez d'y en avoir deux bons, quoiqu'autour de Paris on y en laiſſe ſouvent juſqu'à quatre.

Quand le Melon commence à mûrir, il faut ôter les feüilles qui ſont deſſus, afin qu'il profite du Soleil; il ne faut cependant pas le hâter trop de mûrir: mais pour achever ſa maturité, il eſt bon de le tourner de côté & d'autre, trois ou quatre jours avant que de le cueillir.

Il y en a qui mettent leurs Melons ſur des Tuileaux ou ſur des Ardoiſes, de peur qu'ils ne contractent l'odeur du fumier ou du terreau à meſure qu'ils mûriſſent, ou que l'humidité de la terre ne les gâte: cependant on en voit tous les jours aux environs de Paris qui mûriſſent ſur la Couche même, & qui ſont excellens.

9°. On connoît la maturité d'un Melon, par la queuë, quand elle ſemble vouloir ſe détacher du Fruit; par la couleur, quand il commence à jaunir par-deſſous, ou quand le petit Jet qui eſt au même nœud ſe deſſéche; par ſa peſanteur, dont on juge à proportion de ſa groſſeur; & enfin par ſon odeur, quand en le fleurant on lui ſent comme un goût de Gaudron: ainſi à meſure que les Melons mûriront, il faudra les cueillir, crainte qu'ils ne ſe paſſent.

En general, un bon Melon doit être peſant, ferme à la main & bien bordé; on ne peut cependant s'aſſurer de ſa bonté qu'à la ſonde, ou à la coupe; & il eſt bon quand il a l'écorce mince, qu'il ſent un peu le Gaudron, qu'il eſt ſec & vermeil, & qu'il eſt bien mûr & bien ſucrin. On rafraîchit les Melons comme le Vin, dans de l'eau fraîche; & on croit qu'ils ſont bons quand ils ne nâgent point.

On prétend que la graine du milieu du Melon, fait des Melons gros & ronds; que celle qui eſt priſe dans le côté du Fruit qui a touché le plus long-temps à terre, les produit doux & plus vineux: que la graine du côté de la queuë, en donne de longs & mal-faits; & que la graine priſe au bout où étoit la fleur, forme des Melons bien conditionnez, d'une agréable figure & d'une belle broderie. Quelques Curieux aſſurent encore qu'on a des Melons d'un goût admirable & bien plus gros qu'à l'ordinaire, quand on prend la peine d'ouvrir adroitement un certain nombre de graines par le petit bout d'où le germe doit ſortir; & qu'on fait macérer les graines en cet état pendant vingt-quatre heures, dans de bon Vin muſcat ou autre, ſucre & ambre; après quoi il n'y a plus qu'à les faire ſécher un peu au Soleil, & les ſemer en terre bien amandée avec du fumier de Chévre.

La Melonniere veut être viſitée ſouvent, lorſque les Melons commencent à mûrir; & qu'elques-uns prétendent que l'entrée en doit être alors interdite au ſexe, de peur que leurs approches ne gâtent le Fruit.

Une Melonniere doit être placée à l'expoſition du Midi, à l'abri des vents froids, & environnée de briſe vents faits de paille, & ſoûtenuë avec des perches, le tout accommodé comme il faut, de peur que les Chats n'y entrent, car ils en ſont très-friands.

*Les Concombres* ſe ſement ſur Couche de la même maniere & avec les mêmes précautions que les Melons.

Ce dernier Fruit venu ſur Couche, eſt ſouvent bon à replanter au bout

de sept à huit jours : mais les Concombres ne sont assez forts pour cela qu'au bout de quinze jours : alors il faut labourer une Planche de quatre pieds de large, y faire des trous de deux pieds en deux pieds, d'un pied en quarré, tant en largeur qu'en profondeur ; mettre du terreau au fond de ces trous, puis lever en mottes les Concombres de dessus la Couche, les planter dans chaque trou, les arroser aussi-tôt, mettre sur chaque pied quelque feüillage pour les garantir de l'ardeur du Soleil, jusqu'à ce que les Concombres ayent bien pris racines ; car ils sont alors très-délicats : ils craignent sur-tout la grande chaleur des Couches, & veulent être toûjours un peu humides. Il faut encore avoir soin de les sarcler, tailler les deux maîtres brins des Concombres à deux yeux ; & quand le Fruit est noüé, les retailler au-dessus de l'œil pour arrêter les traînasses qui attireroient toute la séve & empêcheroient le Fruit de profiter. Les Concombres veulent être arrosez plus souvent que les Melons, pour que le Fruit profite & grossisse.

Ce qu'on appelle Cornichons, ne sont que des petits Concombres qu'on fait confire dans le vinaigre, pour manger en Salade l'Hyver.

Navet. Racine Potagére qu'on cultive dans les grands Jardins & dans les Champs : elle vient de semence, & veut une terre legére & sablonneuse ; elle vient pourtant bien dans les terres fortes, quand elles sont bien labourées. Le Navet se multiplie de graines ; elle ressemble assez à celle de Choux. On la seme en deux differentes saisons ; au Printemps, pour en avoir dans la primeur ; & au mois de Juillet, ou même au commencement d'Août, pour en avoir l'Automne, l'Hyver & en Carême. Pour cela il faut bien labourer la terre, choisir un beau jour, qui ne soit ni trop sec, ni trop pluvieux, & semer sur Planche la graine un peu claire, afin que les Navets deviennent plus gros.

Si la semaille manque par trop de sécheresse ou par trop d'humidité, ou encore par l'abondance des Pucerons, il faudra semer une seconde fois après avoir fait un nouveau labour.

Deux mois après que la graine a été semée, les Navets sont en état d'être cueillis, & il ne faut point les laisser en terre plus long-temps, car ils coureroient risque de devenir verreux.

Il faut les mettre en terre dans la cave, par bottes ou en un tas pour les conserver l'Hyver.

Pour en avoir de la graine, il faut choisir les pieds les plus beaux & les plus clairs, & les remettre en terre au renouveau : elle est bonne à cueillir en Juillet & Août, quand les premieres gousses s'ouvrent.

Il y a plusieurs sortes de Navets : les petits sont les meilleurs & les plus agréables ; on fait cas à Paris de ceux de Freneuse près de Poissi : il y en a beaucoup qui sont tout-à-fait insipides, & on ne les estime nullement.

Oignon, Plante bulbeuse, forte d'odeur, & très-connuë dans les Jardins : il y en a de trois couleurs ; le blanc, le pâle & le pourpré-rouge : ce n'est pourtant qu'une même espece. Ils ne se multiplient que de graine qui ressemble si fort à celle de la Ciboule, qu'on ne la sçauroit distinguer. Elle veut une terre bien amandée & fort ameublie : on la seme à la fin de Fevrier, en Mars, ou au plus tard en Avril, à plain-champ, un peu clair, & on la recouvre de terre avec le rateau. Si les Oignons levent trop dru, il

faudra les éclaircir vers le mois de May dès qu'on en peut arracher, afin que ceux qui reſtent viennent plus beaux. On replante les autres pour s'en ſervir comme de Ciboules. Si vous voulez avoir vos Oignons bien gros, il faut les arracher quand ils ſont gros comme le tuyau d'une plume de Poule, & les replanter en rayons au Plantoir ; car ſi vous les laiſſez ſur la Planche où vous les aurez ſemé, ils ſeront plus petits & ſe montreront plûtôt hors de terre en la ſaiſon de leur maturité.

On peut encore en ſemer en Septembre pour les replanter l'année d'après au mois de Mars : par-là on en a de tout formez dès le mois de Juillet, & on peut les cueillir dès-lors.

Tous les Oignons veulent être bien ſarclez : & au mois d'Août, quand ils approchent de leur maturité & qu'on voit qu'ils ne profitent plus en terre, il faut les fouler, c'eſt-à-dire en rompre les montans avec le pied ou avec une planche qu'on appuye deſſus un peu ferme, ou bien en roulant un tonneau vuide deſſus, afin que la nourriture du pied ne pouvant plus monter, faſſe groſſir la tête.

Au mois de Septembre on ôte de terre les Oignons pour les faire ſécher ; on peut les laiſſer quelques jours en monceaux ſur la planche : quand ils ſont ſecs, on les ſerre en un endroit où il n'y ait ni humidité, ni gelée.

Comme on eſt ſouvent trompé à la graine d'Oignon, il faut en élever ſoi-même. Pour cela vous choiſirez des plus gros que vous aurez reſervez ; & les gelées étant paſſées, vous les replanterez en bonne terre bien fumée & bien ameublie, en rayons aſſez profonds faits en travers de la planche ; vous poſerez vos Oignons au fond du premier rayon, à un bon demi-pied l'un de l'autre, & les recouvrirez en faiſant un ſecond rayon ; & ainſi un troiſiéme & quatriéme continuant de même juſqu'au bout de vôtre Planche, c'eſt le veritable moyen d'avoir quantité de bonne graine ; ſi vous n'en avez beſoin que pour la fourniture de la maiſon, ſix bons Oignons ſuffiront : on les met à un pied & demi l'un de l'autre. Quand ils montent en graine, il les faut ſoûtenir avec des échalas debout & des traverſes de perches, pour empêcher que les vents n'en briſent les montans avant que la graine ſoit mûre.

La tige étant ſéche & la tête faiſant paroître la graine à découvert, fait connoître ſa maturité ; c'eſt pourquoi on coupe les montans & on les met ſécher ſur quelque linge, puis on les broye dans les mains & on les vanne pour en nettoyer l'ordure ; enſuite on la ſerre dans un ſac en lieu ſec. Il ne faut pas attendre que la graine ſéche ſur pied : c'eſt aſſez qu'elle y meuriſſe.

Les Oignons blancs ſont plus eſtimez que les rouges ; il y en a qui pour en avoir l'année ſuivante au mois de May, en ſement au commencement de Septembre ; mais ils en ſement peu, de crainte qu'ils ne montent en graine.

On ne doit rien mettre dans la terre où il y a eu des Oignons, qu'après qu'on l'aura bien amandée avec des fumiers gras, parce que l'Oignon effrite beaucoup la terre & y laiſſe une odeur dangereuſe pour les autres Plantes.

Ozeille : il y en a de deux ſortes ; l'Ozeille ordinaire qui a la feüille pointuë ; & l'Ozeille ronde qui l'a ronde.

La premiere ſe ſeme un peu druë à plain-champ ou en rayons ſur Planche

ou en Bordure. Elle veut une terre bien labourée & bien amandée : on en peut ſemer pendant les mois de Mars, Avril, May, Juin, Juillet, Août, même au commencement de Septembre, pourvû que le froid ne ſurvienne pas avant qu'elle ſoit aſſez forte.

L'Ozeille ſe multiplie encore de touffes éclatées : elle croît plus vîte de cette maniere que par graine. On plante ces petites touffes au Plantoir, ſur une Planche bien labourée & bien fumée, dans des alignemens tirez au cordeau & eſpacez d'un pied.

Toute la culture de l'Ozeille conſiſte à la bien ſarcler & à l'arroſer beaucoup en Eté ; après qu'on l'aura coupé bien ras-de-terre, il faudra lui donner un leger labour & la couvrir d'un peu de terreau une ou deux fois l'an ; cela lui fait reprendre vigueur : mais il ne faut pas mettre plus d'un poûce de terreau, de peur qu'elle ne pourriſſe. On la couvre auſſi pendant les mois de chaleur, afin que le terreau l'en garantiſſe. Pour la conſerver pendant les gelées, on la couvre de grand fumier ſec ou de grande paille. Une Planche d'Ozeille peut durer cinq ou ſix ans en place, après lequel temps il eſt bon de la renouveller. On replante quelquefois de l'Ozeille, & elle ſert fort bien.

A l'égard de la Ronde, ſoit grande ou petite, elle ſe multiplie par des Traînaſſes & par des Rejettons enracinez qui naiſſent tout autour du pied. On diviſe ces bras ; & les ayant replanté, ils ſont à leur tour de groſſes touffes qu'on peut partager de nouveau. Au reſte on plante & on cultive l'Ozeille Ronde comme l'Ordinaire.

La graine d'Ozeille eſt fort menuë, liſſée, triangulaire, ovale, ayant les extrêmitez pointuës & d'une couleur de Minime fort obſcur. On la reçueille dans les mois de Juillet & d'Août.

Panais, Racine Potagere fort connuë, qui vient de graine qu'on ſeme au mois de Mars, en Rayons ſur Planche ou en Bordures.

La *Graine de Panais* eſt platte, d'un rond un peu ovale & comme bordée, canelée tout du long & de couleur de paille, un peu brune. Il faut ſemer les Panais à claire-voye & toûjours en bonne terre bien ameublie. Si cette Plante leve trop dru, on l'éclaircit dès le mois de May, afin que ce qui reſte ſur la Planche devienne mieux nourri & plus beau. Il faut faire la même choſe qu'aux Carottes pour les faire groſſir, & les mettre de même dans une ſerre pour les conſerver l'Hyver.

Patience eſt proprement encore une eſpece d'Ozeille fort grande & fort aigre : on ſe contente d'en avoir quelques Bordures, ou tout au plus une Planche, pour en mêler de fois à autre quelques feüilles avec celles d'Ozeille. On la cultive de même.

Passe-Pierre, ou *Perce-Pierre*, Plante fort délicate qui ſert en fourniture de Salade ; le plein air & le grand froid lui ſont très-contraires : on la ſeme ſur Couche ou dans un pot ou baquet plein de terreau, au mois de Mars ou d'Avril. Elle eſt ordinairement deux mois à lever ; & quand elle eſt aſſez forte, on la replante au pied des murs expoſez au Midi ou au Levant, ou en bonne terre : on ne la replante ordinairement qu'au mois de May, & quelquefois même on attend la ſeconde année : plus on la coupe, plus elle repouſſe ; on la multiplie auſſi de Plant enraciné. La graine eſt plus longue

que ronde, aſſez groſſe, griſe, verdâtre, rayée ſur le dos & ſur le ventre.

Persil, il y en a de deux ſortes; ſçavoir le Perſil ordinaire, & le Perſil friſé: ils ſe multiplient de graine qu'on ſéme aſſez dru au mois de Mars ou d'Avril, & même plus tard; c'eſt ordinairement ſur Planche & en Rayons tirez au cordeau, éloignez l'un de l'autre de quatre doigts: on en ſeme auſſi en Bordure. On coupe les feüilles ras-de-terre quand on en a beſoin, ſans que la Plante en ſoit endommagée, parce qu'elle en repouſſe de nouvelles. Il eſt bon cependant de ne pas toucher à celles que l'on veut conſerver pour avoir des groſſes racines, car elles pourroient avorter; mais il faut prendre ſoin de l'éclaircir. Elle veut être ſouvent arroſée pendant les grandes chaleurs; on doit le ſarcler quand il en eſt beſoin, & quelquefois le biner. Pour le conſerver pendant le grand froid, on a ſoin de le couvrir de grand fumier ſec.

On ne doit point manquer d'en ſemer tous les ans. La graine en eſt petite, fort menuë, d'un gris verdâtre, longuette, un peu courbe d'un côté, & toute marquée de petites rayes éminentes d'un bout à l'autre. Elle ſe recueille au mois d'Août & Septembre; pour cela on laiſſe monter en graine quelque bout de Planche: il ne faut point arracher les pieds qu'elle ne ſoit mûre, & la laiſſer bien ſécher avant que de la ſerrer.

Le Perſil eſt d'un grand uſage, non ſeulement par ſes feüilles, mais auſſi par ſes racines qu'on mange en Salade: elles groſſiſſent toûjours en terre, même durant l'Hyver; c'eſt pourquoi il ne faut ni replanter, ni porter à la Serre les pieds de Perſil qu'on veut faire ſervir en racines, ni les couper.

*Perſil de Macedoine*, ſe ſeme ſur Planche au Printemps à claire-voye, parce que c'eſt une Plante aſſez ruſtique qui fait beaucoup de feüillages. Toute ſa culture eſt de le tenir net de méchantes herbes; il croît aiſément pour peu que la terre ſoit bonne & meuble. Il demande peu d'arroſement, parce qu'il réſiſte très-bien à la ſechereſſe: on en recueille à la fin de l'Eté la graine qui eſt aſſez groſſe en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, & un peu plus rayée dans ſa longueur.

Le Perſil de Macedoine eſt une fourniture de Salades d'Hyver: on le fait blanchir tout de même que la Chicorée ſauvage; c'eſt-à-dire qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feüilles & enſuite on couvre la Planche où il eſt de grand fumier ſec ou de paillaſſons, de maniere que la gelée n'y puiſſe point pénétrer; & par ce moyen, ce qu'il repouſſe de nouveau eſt d'un blanc jaunâtre & tendre.

Pimprenelle, autre fourniture de Salades, qui ſe ſeme au Printemps à plein-champ, fort druë, ſoit en Planche, ſoit en Bordure. Elle repouſſe ſouvent après être coupée. La pointe de la pouſſe eſt ce qu'il y a de meilleur, les autres feüilles étant trop dures. Elle veut être arroſée dans les chaleurs; ſa graine ſe recueille comme les autres à la fin de l'Eté: elle eſt aſſez groſſe, un peu ovale, a quatre côtez, & toute gravée dans l'entre-deux de ſes quatre faces. La Pimprenelle donne un goût aſſez agréable au vin, quand on en met dans ſon verre en le buvant.

Poireaux, ſe ſement à claire-voye au commencement de Mars, s'il n'y a plus de gelée à craindre, en terre bien préparée & à plein-champ. Quand ils ſont aſſez forts, ce qui arrive à la fin de May ou dans le mois

de Juin, on les arrache proprement, & on les replante en Planche bien labourée, ſur des alignemens tirez au cordeau & eſpacez de quatre à cinq poûces; on y fait des trous d'environ ſix poûces de profondeur, à proportion de la tige en diſtances de quatre à cinq poûces; on y met les Poireaux un à un après qu'on leur a rogné l'extrêmité des racines & des feüilles: on les arroſe auſſi-tôt qu'ils ſont plantez, & il n'y a plus qu'à les cerfoüir de temps en temps, & les arroſer un peu pendant la ſéchereſſe, afin que leur tige groſſiſſe & blanchiſſe.

Quand les gelées commencent, il faut les couvrir de grand fumier ſec, ou bien les replanter en terre dans la Serre près à près; ſi l'on ne veut point les mettre dans la Serre, il eſt toûjours bon de les tirer de l'endroit où ils ſont plantez un peu au large, pour les remettre plus près à près dans une autre Planche, les couvrir de grand fumier ſec, & n'en tirer qu'à meſure que l'on en a beſoin.

Pour en avoir de la graine, il faut en conſerver quelques pieds qu'on aura laiſſé en place ou qu'on replantera à l'écart. La graine eſt mûr au mois d'Août; elle reſſemble à celle des Ciboules & ſe forme de même dans une maniere de groſſe bourſe blanche & ronde qui vient au haut d'une tige aſſez longue.

Poire'e, autrement appellée Bette blonde ou blanche, Herbe Potagere dont on met les feüilles au pot & les Cardes en ragoût. On la ſéme à plein-champ au mois de Mars, ou ſur Couche pour en avoir de bonne heure à replanter, ou ſur Planche pour en replanter plus tard. Quand le Plant eſt aſſez fort & qu'il a ſix feüilles, on l'arrache de deſſus la Couche ou Planche, on leur rogne le pivot & on les replante ſur Planches en terre bien préparée & bien amandée, à la diſtance d'environ un pied & demi l'un de l'autre, & ſur des alignemens de pareille largeur; il faut avoir ſoin de les biner, ſarcler & arroſer quand elles en auront beſoin. On peut les recouper fort ſouvent pendant l'Eté, parce qu'elles repouſſent enſuite aiſément, comme l'Oſeille & le Perſil. On en ſeme auſſi ſur Couche dès le mois de Févrièr, pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'Avril. On ne choiſit pour cela que les plus blondes; les vertes ne ſont pas ſi tendres & ſi délicates. On en replante communément des rangées entre-deux rangs d'Artichaux, tant pour profiter de la place, que pour donner de l'amuſement aux Mulots, qui pendant l'Hyver pourroient ſans cela ronger les pieds des Artichaux, dont la perte eſt plus grande que celle des pieds de la Poirée. La graine s'en recueille dans les mois de Juillet, d'Août ou de Septembre; elle reſſemble à celle des Bette-raves, hors qu'elle eſt un peu plus terne dans ſa couleur.

Pour en avoir des Cardes, il faut les replanter comme je l'ai dit aux mois d'Avril & de May; on les ſeme, on les ſarcle, on les arroſe; on les couvre de grand fumier ſec pour les conſerver l'Hyver; & au mois de Mars ou d'Avril les ayant découvertes, on les laboure & on les ſoigne comme auparavant: de cette maniere elles pouſſent de très-belles cardes pour les mois de May & de Juin.

Pour avoir de la graine, vous en laiſſerez monter des plus blanches & plus larges ſans leur arracher aucunes feüilles; vous arrêterez le montant à quelque perche fichée en terre, de peur que le vent ne les rompe. Deux

Plantes ſuffiront pour vous en fournir. Quand vous jugerez qu'elle ſera mûre par la couleur jaune qu'elle prendra, vous l'arracherez par un beau temps & la laiſſerez bien ſécher, puis la froiſſerez avec les mains ſur une nappe, vous la nettoyerez & la ferez encore bien ſécher, de crainte qu'elle ne moiſiſſe, à cauſe que cette graine eſt ſpongieuſe. On ne la recueille que l'année d'après qu'elle a été plantée, & au mois d'Août ou de Septembre, & quelquefois en Juillet.

Pois. Il y en a de pluſieurs ſortes; les Pois hâtifs, les nains, les gros-blancs, les Pois à cul noir, les verts gros & petits, les Pois à couronne, les Pois ſans parchemin; les Pois chiches, à parchemin ou ſans parchemin les Pois de tous les mois, les Pois gris & les Lupins.

On ſéme des Pois de trois manieres: par Planches, en faiſant pluſieurs Rayons à chaque Planche, ſuivant l'eſpece des Pois que l'on y veut ſemer; par Troche ou Bouquet, & à plein-champ.

Il leur faut une terre aſſez bonne; & de temps en temps un peu de pluye pour être tendres; il faut les ſerfoüir avant qu'ils ſoient en coſſes. On peut en avoir depuis le mois de May juſqu'au mois d'Octobre, en en ſemant en differens temps pour les avoir au bout de trois mois, qui eſt le terme ordinaire de leur maturité. On ſéme les derniers Pois vers la Saint-Jean, pour en avoir des bons vers la Touſſaint.

Les Pois hâtifs, blancs ou verts, ſont ceux dont on prend plus de ſoin; ils ſont d'une médiocre groſſeur: on les ſeme vers la Chandeleur, auſſi-tôt après les gelées qu'ils craignent beaucoup. Il eſt bon de les faire germer cinq ou ſix jours, en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & enſuite dans un lieu chaud avant de les ſemer. Ils aiment une terre ſablonneuſe; & s'ils ſont ſemez ſur quelque Côteau ou à l'abri de quelques murailles expoſées au Soleil du Midi, cela les avancera encore de beaucoup; on fait même quelques ados exprès pour cela, en élevant de la terre en talus. Quelques-uns ſement les Pois ſur Couche à la fin de Février, pour les replanter dans de bonnes expoſitions: d'autres, après les avoir ſemé comme on a dit, les couvrent de Cloches de verre pendant les gelées, de paillaſſons & de grand fumier: il y en a même qui ont des Chaſſis de verre qu'ils mettent deſſus. Si vous les ſemez par Rayons, vous aurez plus de commodité pour les biner en paſſant entre-deux Rayons ſans endommager les Plants, & plus de facilité pour en cueillir les coſſes ſans endommager la Plante.

Si vous les voulez ſemer par Trochets, vous ferez des trous avec le Plantoir à un bon pied les uns des autres; vous mettrez dans chacun ſix ou huit Pois; & quand ils ſeront aſſez forts, vous aurez ſoin de les biner pluſieurs fois.

Les Pois de la grande eſpece veulent être ſemez, comme je viens de le dire, en Rayons ſur Planches, quatre rangées à chaque Planche, pour avoir la commodité d'y mettre deux rangs de rames, dont chacune ſervira à appuyer deux rangées de Pois. Quand on les rame, ils produiſent bien davantage que quand on ne les rame point; & comme ils en ſont mieux expoſez, ils ſont auſſi meilleurs, principalement les Pois ſans parchemin, qui chargent beaucoup; ils ſont fort délicats & ſont auſſi fort appetiſſans en verd. Les rames que vous mettrez à vos Pois, ſeront fortes & hautes à proportion

proportion de la hauteur & de la force de ces Plantes.

Il ne faut point mettre les Planches de Pois ramez les unes attenant les autres ; mais laisser une Planche entre-deux pour donner de l'air aux Pois, autrement ils s'étoufferoient ; & dans ces voyes ou Planches d'entre-deux, vous semerez quelques Racines, qui y profiteront beaucoup, à cause de la fraîcheur qu'elles recevront par la hauteur des Pois.

Vous destinerez quelques Planches particulieres pour en manger en vert ; en cueillant les cosses, vous prendrez garde de ne point endommager les tiges, afin d'en tirer tout ce que la Plante en pourra fournir.

Quant aux Pois de la petite espece, comme blancs, verts, gris, hâtifs, nains & à cul noir, vous les pouvez semer à plein-champ à la charuë. On les séme en deux façons ; en Gueret frais labouré, qui aura eu une premiere façon avant l'Hyver ; ou bien sous Raye, c'est-à dire qu'avant d'avoir labouré la terre, l'on seme les Pois sur le Champ, puis en faisant les Rayes, c'est-à-dire en labourant, la semence tombe au fond de chaque Raye ; & à l'aide du soc, elle est recouverte par la terre qui se retourne dessus.

Cette maniere de labourer se pratique pour deux raisons ; l'une pour tenir la semence fraîchement quand la terre est trop legére ; l'autre pour empêcher les Pigeons de la manger ; car quand ils ne sont que hersez sur le Gueret fraîchement labouré, les Pigeons y grattent comme des Poules & mangent la plus grande partie de la semence.

Les Pois de tous les mois sont ainsi appellez, parce qu'ils durent presque toute l'année, & il y en a toûjours en fleurs. Vous les semerez à l'abri du mauvais vent en quelque endroit de vôtre Jardin, pour en avoir de bonne heure ; il faudra les biner & les arroser, sur-tout pendant les grandes séchereſſes, & avoir soin de les couvrir de paillassons pendant les grandes chaleurs. On doit couper toutes les cosses en vord, sans en laisser sécher aucune sur pied, & prendre garde de ne point endommager les tiges ; à mesure que vous verrez qu'il y aura quelque Jetton, duquel vous ne pourrez plus esperer de cosses, coupez-le.

Les Pois élevez dans des terres sablonneuses, sont plus hâtifs & cuisent mieux que ceux qui sont venus dans des terres fortes.

Les Lupins sont des Pois plats, ronds & ameres au goût ; ils viennent par gousses attachées à la tige, comme les Féves de Marais, & chargent beaucoup : on les appelle aussi Pois d'Esclaves, parce qu'on en nourrit les Galeriens ; ils veulent tremper long-temps avant qu'on les fasse cuire. En Espagne, ils en sement des Champs entiers, & en nourrissent le Bétail. On peut les semer à plein-champ, ou en Rayons à quatre doigts l'un de l'autre, & quatre Rayons à chaque Planche. Il leur suffit d'une terre médiocre.

Poivre-*d'Inde* ou *de Guinée*, Arbuste fort agréable à la vûë & fort utile pour la cuisine & pour la santé. Il a les feüilles assez grandes, la tige haute d'une coudée ; force branches, vertes & noüeuses ; des fleurs blanches, d'où sort un Fruit fait en forme de Cornet comme un petit Cornichon, & qui est verd d'abord ; mais ensuite il devient rouge, luisant comme du Corail, & si piquant au goût, qu'il surpasse toute sorte de Poivre : la graine est enfermée dans ces Cornets ; & elle est petite, blanchâtre & de même goût.

Il aime les terres graſſes & humides, & vient fort bien à l'ombre ; on en éleve de ſemence par-tout où on veut, dans des pots ou autrement, quoiqu'un peu de chaleur lui faſſe du bien ; il mûrit en Septembre.

En Flandre on en confit le Fruit, quand il eſt encore verd, auſſi communément qu'on fait ici les Cornichons : quand il eſt mûr, on s'en ſert en aſſaiſonnement en guiſe de Poivre, parce qu'il eſt de meilleur goût. Pour le rendre plus agréable, on pile les Cornets avec la graine ; & en y mêlant de la pâte, on en fait du biſcuit.

Potiron, Voyez *Citroüille*.

Pourpier, il y en a de deux ſortes ; le verd & le doré.

Le Pourpier verd eſt celui qui ſe ſeme le premier, parce qu'il craint moins le froid que le doré ; on le ſeme d'abord ſur Couche avec des Cloches deſſus ; & dès le mois de Février, outre les Cloches, il faut bien encore le couvrir avec des paillaſſons pour le garantir des frimats de la ſaiſon qui le feroient périr. Pour le Pourpier doré, on ne le ſeme ſur Couche qu'à la fin du mois d'Avril ; & en May ſur Planche bien labourée & couverte d'un doigt de terreau. Quand il ſera un peu grand, on aura ſoin de l'arroſer & de le ſarcler. Quand on le ſeme ſur Couche à plein-champ, on bat le terreau avec la main ou avec le dos de la pele ; mais quand on le ſeme en pleine terre, qui doit être bien préparée, on la herſe pluſieurs fois legérement avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

Cette graine eſt noire, d'un rond à demi plat & extraordinairement menuë ; c'eſt pourquoi il faut la ſemer le plus clair que l'on peut.

Pour en avoir de la graine, il faut replanter des pieds aſſez forts dans des Planches bien préparées, & les eſpacer d'un bon pied : les mois de May, de Juin & de Juillet ſont propres pour cela. La graine vient dans une maniere de petites coques qui en contiennent beaucoup : dès qu'il y en a qui s'ouvrent, on coupe tous les montans pour les mettre ſécher au Soleil ſur un drap. Quand elle ſera bien ſéche, vous la broyerez dans les mains & la nettoyerez bien, & la mettrez ſur quelque autre linge pour la faire encore bien ſécher avant que de la ſerrer. Il faut prendre garde de ne pas mêler la graine des deux eſpeces. Les gros cottons du Pourpier monté en graine, ſe confiſent dans du ſel & du vinaigre, pour ſervir l'Hyver en Salade comme les Cornichons.

Rave, eſt une Racine ronde qui a la chair blanche, & qui eſt la ſeule qu'on mange cruë avec le ſel. Pour être bonne, il faut qu'elle ſoit tendre, claire ; caſſante & douce : quand elle eſt creuſe ou cordée, elle ne vaut rien ; elle vient de graine qu'on ſeme ſur les premieres Couches dès le mois de Fevrier, pour en avoir de bonne heure. Quand la Couche eſt dans ſon degré de chaleur temperée, on bat d'abord le terreau avec un bout de planche large d'environ un pied, afin que le terreau ſoit ferme ; puis on y fait des petits trous avec le doigt, à trois ou quatre poûces les uns des autres ; on met trois graines de Rave dans chaque trou, ſur des Rayons tracez en travers de la Couche : on recouvre les trous de terre ; & pour garantir les ſemailles du froid, on les couvre, ſur-tout durant la nuit, de bons paillaſſons. On les laiſſe auſſi pendant le jour quand il a gelé fort : on y ajoûte même en ce cas, du grand fumier par-deſſus, ce qui n'empêche point le

Plant de croître deſſous. Il faut que les paillaſſons ſoient ſoûtenus ſur des perches poſées en long & en travers de la Couche en forme de Chaſſis. Il n'y a que pendant l'Hyver qu'on prend cette peine; car en tout autre temps on les ſeme indifferemment ou ſur Couches, ou ſur Planches bien préparées, en Rayons ou à plein-champ; & avec l'aide des arroſemens fréquens, cette Plante vient à une belle croiſſance.

On en ſeme encore ſur Couche au mois de Mars, & après en pleine terre, parce qu'il n'y a plus rien à craindre des froidures qui les détruiſent: on en ſeme juſqu'au mois d'Août. Il faut toûjours obſerver de mettre les Raves dans des trous en les ſemant; celles qu'on ſeme à Champ, ſont ſujettes à devenir creuſes & cordées; & s'il ſort plus de trois graines de chaque trou, il faut arracher ce qu'il y a de plus, auſſi-tôt qu'elles ſont levées; autrement on auroit beaucoup de feüilles & point de chair.

Pour ménager ſon terrain, on peut en Fevrier & Mars ſemer des Laitues entre les Rayons de Raves: on cueillera les Laituës avant que les Raves ſoient en état. On peut même encore mieux ménager ſon terrain; car les Raves qu'on éleve ſur Couches, ſont celles qu'on veut avoir en Février, Mars & Avril; elles y levent effectivement au bout de cinq ou ſix jours; mais pour le reſte des mois, on en doit ſemer parmi toutes ſortes de ſemences; car elles levent & ſont prêtes à cueillir avant que les autres Plantes puiſſent en recevoir du dommage. Ainſi on peut en mettre dans les Couches à Melons, même en plein-champ, en les y ſemant par Rayons quand les Melons ont été replantez.

Il faut aux Raves une terre bien meuble & où le Soleil donne peu; autrement craignant extrémement le grand chaud de l'Eté, elles viennent dures, fortes, piquantes & cordées, ſi on ne les arroſe beaucoup dans les temps ſecs. Pour bien faire, il faudroit avoir le long de quelques murailles du Nord une Planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demi pour y ſemer ces Raves. Le Printemps & l'Automne elles réüſſiront aſſez en pleine terre & au grand air, le Soleil n'étant pas ſi chaud. Par ce moyen l'on ſera aſſuré d'en avoir de bonnes ſans diſcontinuation, depuis le mois de Février juſqu'aux gelées de la mi-Novembre.

Mais il eſt important d'avoir toûjours des graines. Il y en a pour ſemer des Raves, qui prennent des Plattes-bandes expoſées au Nord, ſur leſquelles ils répandent du terreau de l'épaiſſeur d'un bon pied, ayant auparavant bien labouré ces Plattes-bandes ſur leſquelles ils ſement leurs Raves à plein-champ.

D'autres, pour les rendre plus tendres, claires & moins fortes, ôtent d'une platte-bande la terre à la profondeur d'un pied & demi, & mettent au fond un bon pied d'épaiſſeur de balle, qui eſt la pellicule qui environne le grain Froment ou Seigle, & que les Batteurs en grange mettent à part lorſqu'ils les vannent, enſuite mettent par-deſſus trois doigts de terreau qu'ils répandent également, & quelque temps après ils y ſement leurs graines.

Il eſt important d'avoir toûjours de la graine des bonnes eſpeces; ſçavoir de celles qui donnent peu de feüilles, & qui ont le navet long & rouge; on en choiſit au mois d'Avril parmi les Raves qui ſont venuës de la ſemence de l'année, & on les replante toutes entieres dans quelque endroit bien

préparé, les espaçant d'un pied l'un de l'autre, & pressant la terre contre; on les arrose, s'il ne pleut pas, & bien-tôt elles monteront, fleuriront & donneront de la graine, qui sera très-bonne à cueillir à la fin de Juillet; pour lors on coupe les tiges, on les met secher quelques jours au Soleil; on les bat pour faire sortir la graine des cosses, & on la vanne; elle est ronde, médiocrement grosse, & d'un rouge minime. Si les pieds qui montent à graine allongent trop leurs branches, on peut les pincer à une longueur raisonnable, afin que les premieres cosses soient mieux nourries.

Les Raves se nomment aussi Réfort, & on comprend sous ce genre les Raves noires, appellées par les Italiens Romoraches, & le gros Réfort. On appelle en certains Païs Raves, une espece de gros Navets qui égalent quelquefois la grosseur de la forme d'un chapeau; elles sont pour le Potage, & pour engraisser les Bestiaux.

Reglisse, Racine dont on sçait que le jus entre dans toutes les Tisannes rafraîchissantes, & dont on fait un jus bon pour la toux : elle aime un terrain gras, & se plaît à l'ombre; le sablon gras & noir lui est très-propre. Elle vient aussi grosse & aussi bonne par toute la France, que celle qu'on nous apporte d'Espagne. Mais si vous en voulez mettre dans vôtre Jardin, placez la dans un endroit où elle ne puisse vous nuire, parce qu'elle trace & creuse beaucoup; elle est bien plus difficile à extirper que le Chiendent. Pour en avoir, il n'y a qu'à en coucher des Rejettons, un demi-pied en terre sans la labourer; vous aurez seulement soin de la biner & la sarcler, pour qu'elle profite mieux. Quand on veut en lever de terre, il faut faire un grand trou autour & au-dessous de la Plante, pour la tirer proprement sans la tordre, cela la noirciroit.

Raiponses, petite Herbe dont les feüilles & la racine servent de Salade au Printemps; on n'en cultive guére dans les Jardins, parce qu'elles viennent sans soin dans les Campagnes, sur-tout dans les Bleds : c'est une espece de petite Rave douce. Si on en veut semer, elle se seme en Octobre.

Rhue, est une Plante d'odeur très-forte; elle se multiplie de semence & de Plants enracinez; on la met en Bordure en bonne terre & en belle exposition. Sa graine est faite comme un roignon de Coq, de couleur noire & raboteuse.

Rocambole. C'est la graine d'une espece d'Ail qu'on cultive dans les Jardins: on l'appelle aussi Ail-d'Espagne. Elle vient de graine & se cultive comme l'Ail. Cette graine est à peu près grosse comme un Pois, & on s'en sert dans les Ragoûts.

Romarin, se multiplie de semence, mais plûtôt de Boutures & de Plants enracinez, éclatez de sa souche, ou bien de Marcotes. Il veut une terre bien préparée & une belle exposition : il prend telle forme que l'on-veut, il n'y a qu'à le conduire. Les grandes gelées lui sont contraires & le font périr.

Roquette, est une des fournitures de Salades; elle se seme au Printemps comme la plûpart des autres. Sa feüille est assez semblable à celle des Raves. La graine en est très-menuë, & à peu près comme celle du Pourpier; mais la couleur est rougeâtre, ou plûtôt d'un minime obscur.

Salsifix. Il y en a de deux sortes; les Salsifix communs & les Salsifix d'Espagne, autrement dit Scorsonéres : c'est une des meilleures Racines qu'on puisse cultiver dans un Jardin. Le Scorsonére se multiplie de graine qui est blanche, menuë, longuette & ronde; elle vient dans une espece de boule,

au haut de la tige, & a ſa pointe garnie d'herbe, comme le Piſſenlit, & s'envole de même ſi on n'y prend garde, en le viſitant pluſieurs fois le jour: c'eſt pourquoi auſſi-tôt qu'il eſt épanoüi, il faut ramaſſer toutes ſes barbes ; & en les tenant dans les doigts, en arracher la graine qu'on mettra dans quelque pot couvert d'une tuile ou autrement, de peur qu'il n'y pleuve pendant qu'on cueillera le reſte, ou qu'on fera d'autres ouvrages.

On ſeme cette graine en bonne terre qui ait au moins ſix pieds de fond, & qui ait été bien foüillée: on la ſeme en deux ſaiſons ; au Printemps & au mois d'Août, en Bordures ou en Planches, en Rayons ou ſans Rayons, & en plein-champ, n'importe, pourvû qu'on ait ſoin d'éclaircir le Plant quand il eſt haut de ſept à huit poûces, afin que les racines groſſiſſent davantage. Il faut l'arroſer pendant les chaleurs, & l'entretenir bien ſarclé. Il paſſe aiſément l'Hyver hors de la Serre: pour qu'il ſoit gros, il faut le laiſſer deux ans en terre, & en ſemer une Planche chaque année, pour n'en point manquer.

Le Scorſonére fleurit jaune, monte en graine en Juin & Juillet, & a la feüille large.

Le Salſifix commun l'a ſemblable au petit Plantain ; il fleurit violet ; il a la graine ſemblable à celle du Scorſonére, ſi ce n'eſt qu'elle eſt un peu plus griſe ; elle eſt d'un ovale fort long. Au reſte, on cultive le Salſifix commun comme ceux d'Eſpagne, excepté qu'on ne le ſeme qu'au Printemps, & qu'on ne le laiſſe en terre que juſqu'au Carême : ils ne ſont pas ſi eſtimez que les Scorſonnéres.

Sarriette, Plante annuelle, un peu odoriferante, dont les feüilles ſervent en aſſaiſonnement, particulierement avec les Pois & Féves : elle ne vient que de graine qu'on ſeme tous les ans au Printemps, en Planche ou en Bordure : elle ſe plaît en terre ſéche & en belle expoſition.

Sauge, tant la panachée qui eſt la plus agréable, que la commune qui eſt d'un vert blanchâtre, ſe multiplie aiſément de Boutures & de Branches éclatées de leur ſouche avec racines : on n'en met guéres qu'en Bordure. On prend la petite Sauge comme le Thé. Il y a des eſpeces de Sauges plus difficile à venir que les autres: on les ſeme en Avril ſur Couche, & on les replante en bonne terre & en belle expoſition dans des pots, un mois après qu'elles ſont levées ; elles craignent l'Hyver, & il faut les dépoter tous les ans, pour leur couper le trop de racines & renouveller la terre.

Scorsonere, Voyez *Salſifix*.

Taupinambours, ou *Pommes de terre*, ou encore *groſſes Truffes*, ſont des Racines rondes qui viennent toutes par nœuds entre deux terres, & que l'on mange ſur-tout en Carême, comme les culs-d'Artichaux, du goût deſquels ils approchent. Il ne leur faut point grande culture ; & ils profitent extrêmement, pourvû qu'ils ſoient en bonne terre. On les multiplie par graines & par Plants enracinez ; mais ils viennent mieux de Plants que de ſemence : on les replante au mois de Mars ; ils portent des fleurs comme des petits Soleils, dans leſquels il y a quantité de graines. Si vôtre Potager n'eſt pas fort ſpacieux, il faut les mettre dans quelques autres endroits, parce qu'ils tracent beaucoup ; mais il faut que les Cochons n'y puiſſent pas aborder, car ils en ſont très-friands.

Thim, aime un terrain ſec, une belle expoſition. On le multiplie ou de graine qu'on ſeme en Mars, ou de Plant enraciné, en éclatant la touffe en pluſieurs brins, qu'on plante auſſi en Mars à deux ou trois poûces de diſtance, avec un Plantoir large, comme on fait le Boüis. On ne met le Thim qu'en Bordure, & on le replante tous les ans en Septembre; ou bien on les tond tous les ans, ou tous les deux ans.

Tripe-Madame. C'eſt une fourniture de Salades, dont on ne ſe ſert qu'au Printemps quand elle eſt tendre; car l'Eté elle eſt trop dure. Elle ſe multiplie de Graine & de Bouture, ou de Rejettons. La graine eſt griſe, longuette & à peu près ſemblable à celle du Perſil; on la ſeme au Printemps ſur un bout de Planche; ou bien on en plante des Boutures à quelque endroit de la Melonniére: elle vient aſſez aiſément.

Trompette d'Allemagne, Voyez *Citroüille.*

Verjus & Vignes. Les eſpeces qu'on en cultive ordinairement dans les Potagers, ſont le Bourdelais ou Verjus, le Chaſſelas, Cioutat, Corinthe & Muſcat. Les uns & les autres ſe taillent, ſe provignent, ſe greffent, & ſe plantent de la même maniere durant les mois de Janvier, Février & Mars. Vers la mi-Juin on prend ſoin d'en lier les branches, ſoit à des Echalas, ſoit à quelque Treillage, afin que l'agitation du vent ne les gâte point. Il faut auſſi les ébourgeonner au Printemps, pour leur ôter les branches foibles, ſe contentant d'y laiſſer, en les taillant, deux, trois ou quatre belles branches au plus ſur chaque pied, & ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun deſquels communément pouſſe une branche & trois ou quatre grandes Grapes ſur chacune. On doit auſſi obſerver de tenir les branches baſſes plus courtes de deux yeux que les hautes, pour tenir toûjours le pied bas, quand on ne les veut pas laiſſer monter en Treille.

Il y a de deux ſortes de *Bourdelais*; le blanc & le rouge, de même du Chaſſelas, mais le Chaſſelas rouge eſt très-rare. Le Bourdelais peut ſe contenter d'une expoſition au Nord; mais pour le Chaſſelas, il lui faut le Midi, le Levant & le Couchant pour être plus jaune, plus croquant & meilleur. C'eſt un Raiſin qui ſe conſerve fort long-temps, pourvû qu'on ne le laiſſe pas trop mûrir avant que de le cueillir.

Le Cioutat, le Corinthe & le Muſcat, veulent le Midi & le Levant, ſi-non ils ne ſçauroient mûrir en ce Climat. Il y a du Muſcat blanc, rouge & noir. Le blanc eſt ordinairement le meilleur des trois: il lui faut une terre legére; & il réüſſira même en plein air dans un Climat chaud, s'il eſt dans un terroir graveleux & ſablonneux. Pour être bon, il faut qu'il ait le grain gros, jaune, croquant, clair ſemé à la grape, & un goût de muſc aſſez relevé.

Au ſurplus, voyez ci-après le Traité de la Vigne.

Violettes, ſur-tout les doubles, ſervent dans nos Potagers en Bordures; & de leurs fleurs on garnit le deſſus des Salades du Printemps. Voyez-en la culture parmi les Fleurs ci-après.

## *Secrets qui concernent le Jardin Potager.*

### *Pour hâter la germination des Graines.*

Mettez une Féve ou autres Graines tremper durant huit jours dans du marc ou de l'Huile d'Olive ; enfoncez-là dans de la mie de pain chaud : elle germera presque sur le champ.

### *Pour faire pommer des Choux promptement.*

Ceux qui habitent le long des Rivages de la Mer, lorsqu'ils transplantent leurs Choux, mettent de l'Algue avec une pincée de nitre sous la racine : d'autres qui en sont plus éloignez, y mettent seulement une pincée de nitre ou des cendres de Plantes brûlées proche leurs racines ; cela les fait vegeter & pommer avec beaucoup de diligence. Un vieux soulier ou la peau d'un Animal, & tout ce qui vient des Animaux, fait aussi merveille pour les Laituës, les Chicorées & toutes sortes de Plantes.

### *Pour faire lever promptement des Laituës.*

Prenez de la cendre de mousse, & du fumier bien terreauté, arrosez-les de jus de fumier plusieurs fois, & laissez-les autant de fois dessécher au Soleil, tant que cette composition soit devenuë une terre grasse & bien meuble. Si c'est en Hyver, vous mettrez vôtre terre dans une grande terrine ; vous la remuërez & la travaillerez, l'arrosant peu à peu avec jus de fumier, jusqu'à ce qu'elle soit humectée, comme est une terre que l'on veut semer. Vous la mettrez sur un réchaud, pour lui donner une chaleur égale à celle du mois de Juillet. Quand elle sera ainsi échauffée, semez-y vos graines de Pourpier ou de Laituës, après les avoir un peu humectées avec jus de fumier bien pourri, durant vingt-quatre heures. A mesure que vous verrez vôtre terre se sécher, vous l'arroserez avec de l'eau de pluye, & qui ne soit pas froide. En moins de deux heures, ces semences auront produit, chacun selon son espece, dequoi faire une très-bonne Salade.

Ou bien faites tremper vôtre graine de Laituë, Pourpier ou autre Plante dans de l'eau-de-vie ; & mêlez dans vôtre terreau un peu de fumier de Pigeons avec un peu de chaux bien éteinte & réduite en poussiere. Vous aurez des Laituës en deux fois vingt-quatre heures : & ces Laituës seront grandes & propres à manger ; mais elles ne durent que huit jours sur vôtre Couche ; c'est pourquoi il les faut manger dans ce temps-là ; vous pouvez semer ces Laituës sur la même Couche où l'on éleve des Melons.

### *Pour faire croître bien vîte du Celleri.*

On prend de la graine de l'année, on la met tremper un jour ou deux dans du vinaigre en lieu un peu chaud. Quand on l'a tirée de là, on la laisse sécher. On la seme dans de bonne terre, avec laquelle on a mêlé des cen-

dres faites de tuyaux & de gousses de Féves. Il faut l'arroser avec de l'eau de pluye un peu chaude, & couvrir ensuite la terre avec de bons Paillassons, pour que la chaleur ne s'exhale pas si-tôt. En peu de jours on voit avec admiration la terre s'ouvrir par-tout : continuez d'arroser, & vous verrez bientôt les tiges se montrer & s'allonger.

*Pour faire venir toutes sortes de Plantes fort grosses.*

Il faut semer sur Couche telles Graines Potageres que l'on souhaite dans le moment que le Soleil remonte dans l'Equinoxe de Mars ; ce qui se voit facilement par les Almanachs ; & s'il y a difficulté à trouver par les Almanachs le point du montant de l'Equinoxe, il faut faire de la cendre de Sarment & la mettre dans un vaisseau de terre plombé, ou de faïence bien nette avec de l'eau de puits, de fontaine ou de pluye, bien claire, depuis le vingtiéme du mois de Mars, jusqu'au vingt-deux ou vingt-troisiéme : & lorsque le Soleil remontera dans son point équinoxial, on verra la cendre se broüiller avec l'eau & la troubler, qui sera une preuve infaillible du temps que le Soleil remontra dans son point equinoxial ; & ce sera pour lors qu'il faudra semer vos graines ; quand vos Plantes seront assez fortes pour être transplantées en Planche, il faut le faire dans le commencement de la Pleine Lune.

*Pour avoir des Fraises plûtôt que de coûtume.*

Il faut mettre des Fraisiers sur Couche & les couvrir de Chassis de verre, les arroser durant l'Hyver presque tous les trois jours avec de l'eau où l'on ait mis macérer du fumier nouveau de Cheval ; il est surprenant combien l'eau échauffée & engraissée par de bon fumier, avance la végétation des Plantes & la maturité des Fruits.

LIVRE

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE.

## *TROISIEME PARTIE.*

## Le Jardinage.

## LIVRE TROISIE'ME.

### *Le Jardin Fruitier.*

C'EST ici le Champ le plus riant & le plus fécond de toute la Nature: & outre une infinité d'alimens & d'autres ſecours que l'on en tire, les plaiſirs de la vûë, les délices de l'eſprit & les doux amuſemens de la vie y entrent & charment également le Philoſophe & le Païſan ; car l'un & l'autre prennent naturellement, pour les Arbres Fruitiers qu'ils élevent, une affection qui croît toujours avec eux ; *Creſcent illæ, creſcetis amores.*

Auſſi eſt-ce cette affection qui eſt la choſe la plus neceſſaire pour avoir de beaux Plants: ſans elle ils ſont negligez, & languiſſent même dans les meilleures terres ; mais l'amour du Maître les anime, & alors ils payent avec uſure les ſoins & le peu de dépenſe qu'ils demandent.

# CHAPITRE PREMIER.

## *Des Pepiniéres.*

COMME j'ai parlé ci-devant page 2 & ſuivantes, & tome I. page 671, des fonds de Terre, des expoſitions, de la foüille & des autres choſes generales à toutes ſortes de Jardins, je viens tout d'un coup à ce qui regarde les Fruitiers en particulier, pour les ſuivre dans tous leurs états, ſuivant le cours de la Nature.

Dans les Jardins, on ne connoît guéres que les Fruits à Pepin, & les Fruits à Noyau.

Les uns & les autres y ſont ou Arbres de Tige ( ce qui eſt le moins ordinaire ) ou Arbres de demi-Tige, ou nains, qui ſont les plus ordinaires : on met les deux dernieres ſortes en Eſpalier ou en Buiſſon, & quelquefois en Contre-Eſpalier, ce qui eſt rare à preſent.

### *Utilitez des Pepiniéres.*

Ceux qui veulent avoir de beaux Plants & en quantité, doivent d'abord avoir chez eux des Pepiniéres, pour y élever des Arbres dont ils puiſſent planter leurs Jardins & leurs Champs. Car il eſt certain que les Arbres tirez des Pepinieres domeſtiques, réüſſiſſent bien mieux que ceux que l'on prend hors de chez ſoi, parce qu'étans replantez auſſi-tôt après qu'on les a arraché, & ſe trouvans en même terre & en même air, ils reprennent facilement ; au lieu que ceux qu'on apporte de loin, s'alterent toûjours par le tranſport, leurs racines ſe meurtriſſent & ſe gâtent, la gelée les altere ; ils reprennent avec plus de peine, & il en meurt un grand nombre.

D'ailleurs, c'eſt un grand avantage, lorſqu'on plante, d'être ſûr de la bonté & de l'eſpece des Arbres : on évite par-là le déplaiſir qu'ont ſouvent ceux qui en achetent, d'être obligé d'en replanter de nouveaux, ou de les regreffer quand ils devroient commencer à donner du fruit.

Et même on ne peut faire de grands Plants qu'avec beaucoup de dépenſe, ſi on n'éleve pas chez ſoi des Pepiniéres abondantes.

Pour faire une bonne Pepiniére, il faut avoir ſoin principalement de trois choſes : choiſir de bon Plant ; le planter dans une bonne terre, & le bien cultiver.

### *Choix du Plant de Pepiniéres.*

On fait des Pepiniéres ou de Semences, ou de Plants enracinez.

Mais pour avoir des Pepiniéres en peu de temps, il faut les planter tout d'un coup de Plants enracinez, & un peu forts s'il ſe peut : la dépenſe n'en eſt pas groſſe, parce que le millier de jeunes Plants coûte peu ; on gagne les deux années que les graines ſont à lever & à former de pareil Plant, & on n'eſt pas obligé de le relever au bout de deux ans, pour le replanter ailleurs, ou d'avoir la peine de l'écaircir.

Bien des Jardiniers plantent des Pepiniéres de *Petreaux:* ce ſont des Poiriers & Pommiers ſauvages qu'ils vont chercher dans les Bois ; avant de les planter, on leur coupe le pivot, & leurs racines s'étendans en patte d'Oye, ils deviennent de beaux ſujets pour greffer, qui réüſſiſſent ſur-tout en Arbres nains.

*Pepiniére de Semence.*

I. *Pepiniéres de Fruits à Pepin.* 1°. On appelle *Francs*, les petits Arbres venus de Pepins qu'on a ſemé ; & c'eſt de quoi il faut garnir le plus les Pepinieres.

2°. Il faut choiſir les Pepins de Fruits bien mûrs. On prend indifferemment ceux des Poires & des Pommes qu'on mange, de celles qui pourriſſent, ou de celles qui reſtent après que le Cidre eſt fait : il eſt aiſé d'en amaſſer beaucoup, en faiſant cribler ſur une nappe, du marc de Cidre ou de Poiré au ſortir du Preſſoir ; ou ſans ſe donner cette peine, on n'a qu'à en arracher dans les Bois, ou en faire venir de Normandie où on en éleve quantité.

3°. Pour en élever de graine, on les ſeme également, ou en Automne, ou à la fin de l'Hyver, quand les grandes gelées ſont paſſées. Le Plant n'encourt point les riſques ; mais auſſi quand il a paſſé ſon premier Hyver ſans en être atteint, il leve bien plus vîte que ceux qu'on ſeme en Fevrier, parce que s'étant attendri par l'humidité de la terre, il ſe gonfle, créve & pouſſe aux premiers mouvemens de la ſéve : pour cela on couvre les Pepins nouvellement ſemez avant l'Hyver, de grand fumier de cheval tout neuf.

4°. Avant de ſemer les Pepins & autres Graines difficiles à germer, il faut les laiſſer tremper dix à douze heures dans de l'eau, où l'on aura mis un peu de nitre, à proportion de la dureté de la ſemence ; & enſuite l'arroſer avec la même eau, pour en hâter la germination.

5°. Quand le Champ de la Pepiniére a été bien choiſi, comme je l'ai dit ci-deſſus, page 9, on y ſeme les Pepins à plein-champ, ou par rayons que l'on fait avec le manche du rateau, profonds d'un poûce, en faiſant ſix rayons ſur une planche large de quatre pieds, ou les eſpaçant d'un pied. On met les Pepins au fond de chaque rayon, & on les recouvre avec le dos du rateau, ou avec du terreau, du grand fumier neuf par-deſſus, quand c'eſt avant l'Hyver.

6°. Quand ils commencent à pouſſer, on les ſarcle ; & à meſure qu'ils ſe fortifient, on leur donne des labours fort legers, qui les font croître en peu de temps.

Au bout de deux ans, ils ſeront aſſez forts pour être mis par rangs & tranſplantez à dix-huit poûces ou deux pieds l'un de l'autre, on les range de deux pieds de diſtance : c'eſt ainſi qu'il faut les éclaircir & les eſpacer, pour qu'on puiſſe les ſarcler, ſerfoüir & greffer, & qu'ils ne s'étouffent point. On les tranſplante & on les greffe à deux ou trois ans, ſuivant la force qu'ils ont ; on les cultivera alors, comme je vais le dire des Pepiniéres de Plants enracinez.

II. *Pepiniéres de Fruits à noyau.* Des cinq ſortes de Noyaux qu'on peut ſemer, il n'y a que ceux d'amande qu'on a coûtume de mettre en terre, parce qu'on a plûtôt fait de greffer les Pêchers, Abricotiers, Ceriſiers &

Pruniers sur d'autres sujets, que d'en élever de Noyau ; mais les Amandiers ne viennent que d'Amandes, & ne s'entent point sur d'autres sujets, quoique bien d'autres se marient avec eux par la Greffe.

1°. Les Noyaux *d'Amandes* qu'on veut greffer, doivent être pris des douces ; car la séve n'en est pas si revêche que celle des Amandes ameres. Il faut qu'elles soient saines, & parfaitement mûres.

Avant que de les planter, il faut les faire germer dans du sable, en les mettant par lits dans un mannequin, au mois de Novembre. Pour cela, on fait au fond du mannequin un lit de sable, épais d'un bon poûce ; on arrange les noyaux par-dessus, de maniere qu'ils ne se touchent pas, & que le sable puisse couler entre-deux. On couvre les noyaux d'un second lit de sable, & on continuë ainsi les lits alternativement, jusqu'à ce que le mannequin soit plein ; & sur le dernier lit de noyau, on met deux bons poûces de sable, afin que la fraîcheur s'y conserve. Au lieu de sable, on peut se servir de terreau ou de terre-neuve. On met ensuite le mannequin dans un lieu chaud & humide, comme une cave ou un cellier ; ou bien on l'enterre dans une vieille Couche, & on prend garde que les souris n'y aillent.

Après les fortes gelées, on choisit l'endroit du Jardin le mieux amandé, on le laboure & on y fait des rigoles de six poûces de profondeur, larges d'un fer de bêche, & à deux pieds l'une de l'autre. On y apporte le mannequin d'Amandes, on le renverse doucement sans dessus dessous ; on les prend une à une, de peur de rien rompre ; & on arrange au fond de la rigole celles qui sont germées, à dix-huit poûces de distance ; & celles qui ne le sont pas, on les met plus prês si l'on veut : on peut couper à quatre doigts de l'Amande la racine de celles qui l'ont trop longue. Etant ainsi arrangées toutes, remplissez la rigole de vieux terreau, ou du moins couvrez-la legerement de la terre du rayon, & prenez garde de rompre le germe qui pousse ; car toutes vos peines seroient perduës.

Au reste, observez toûjours de mettre la radicule du noyau en-bas, & la plume en-haut, pour faciliter le développement de la Plante, comme je l'ai observé ci-dessus, page 65.

Les Amandes ainsi plantées, bien entretenuës de legers labours & sarclées, seront en état d'être greffées vers la fin du mois d'Août de la même année.

2°. On peut mettre germer dans des pots les noyaux de Pêches, d'Abricots & de Prunes, aussi-tôt qu'on en a mangé le Fruit. On met six à huit noyaux dans un pot plein de terre ; on le met l'Hyver à couvert de la gelée, & ils commencent à lever aux premieres chaleurs du Printemps. Il vaut mieux les laisser dans les pots, jusqu'à ce qu'ils soient forts, & qu'on puisse les placer à demeure, si on ne veut pas les greffer ; car il y a des Pêchers & des Pruniers francs qui donnent de très-bon fruit sans être greffez. Si ceux qu'on veut greffer sont assez forts pour être écussonnez dès le mois d'Août suivant, ils reprendront bien mieux.

Il n'y a que la Pêche de Pau, la Persique & la Pêche Violette, qui viennent bien de noyau : les autres especes y dégenerent toûjours, & eles vallent beaucoup mieux greffées. Encore ne se sert-on presque plus de Pêchers ve-

nus de noyaux, même pour greffer, parce qu'ils durent peu & sont sujets à manquer : on prend plûtôt des Amandiers.

3°. On n'éleve des Pruniers de noyau que pour les greffer en écusson, ou en fente quand ils sont assez gros ; car il n'y a que le Damas noir qui vienne bien franc : les autres espéces veulent être greffées pour venir mieux & être plus belles.

4°. On peut élever des Cerises de noyaux, en les traitant comme les Pepins de Poires & de Pommes ; mais il vaut mieux s'y prendre comme aux noyaux d'Amandes. Cela est general à toutes sortes de noyaux ; mais ils sont plus longs à venir que les Amandes ; ils ne sont en état d'être greffez qu'au bout de quelque année, particulierement les Pruniers & les Cerisiers.

*Choix de Plants.*

I. *Plants à Pepin.* 1°. Pour élever une Pepiniére de Poiriers & de Pommiers francs à haute tige, & propres à faire de grands Plants, il faut choisir les Sauvageons de Poirier & de Pommier d'un an seulement. Cette sorte de Plant vient de pepins de Poires & de Pommes, lesquels on doit pour cet effet semer au mois de Mars sur des planches de terre bien labourées, de la même maniere que les Jardiniers sement leurs graines. Ces pepins ainsi semez & nettoyez d'herbes pendant l'Eté, poussent un jet assez beau pour être plantez en Pepiniére l'Hyver suivant.

2°. Le meilleur Plant pour greffer des Pommiers propres en Espalier, en Palissades, ou en Buisson, est celui du Pommier de Paradis, parce qu'il pousse peu de bois, & rapporte promptement & beaucoup. On éleve cette sorte de Plant de Boutures, comme celui des Coignassiers, dont je parlerai ci-après ; mais le Pommier de Paradis est plus long à venir.

Le Doulçain est une autre espéce de Pommier qui approche fort de celui de Paradis, & qui reprend aussi de Bouture ; mais le Plant n'en vaut rien, parce qu'il pousse trop de bois, & qu'il ne peut demeurer en Buisson.

3°. Pour greffer des Poiriers bons à planter en Espalier, contre-Espalier ou en Buisson, le Plant qui y réüssit le mieux est celui de Coignassier, parce qu'il est très-propre pour les Arbres nains de leur nature, & qui se maintiennent bas fort aisément. Les Sauvageons francs n'y sont pas si propres, car naturellement ils s'élevent trop ; & lorsque pour les arrêter, on leur coupe quelque branche, ils en repoussent plusieurs autres avec plus de force ; ainsi jusques à ce qu'ils soient arrivez à leur grandeur naturelle, ils ne produisent que du bois & fort peu de fruit ; encore le peu qu'ils en rapportent, est ordinairement plus verd, plus tardif, & moins coloré que celui des Arbres sur les Coignassiers, si ce n'est le Portail qui y vient fort bon, pourvû neanmoins qu'il soit planté dans un fond chaud & groüetteux ; car dans la terre franche & froide, il ne prend aucun goût.

Après les Poires de Portail, celles de Bezidery, de Beurré & d'Orange réüssissent sur le franc mieux que toutes les autres, parce qu'ordinairement elles chargent beaucoup.

Ainsi, puisque la nature des Poiriers entez sur le franc est de s'élever en grand Arbre & de pousser beaucoup de bois, il est aisé de juger que s'ils ne sont palissez contre des murailles fort hautes où ils puissent s'étendre avec

liberté, ils ne peuvent réüſſir dans les Eſpaliers de hauteur ordinaire, ni être retenus en Buiſſon, ſinon dans un terroir ſec, pierreux & ſablonneux, ou ne rencontrant que peu de nourriture, ils ne ſçauroient pouſſer avec beaucoup de vigueur ; mais auſſi ils y rapportent plûtôt du fruit.

Quelques-uns ont plus d'eſtime pour les Poiriers entez ſur le franc, que pour ceux qui ſont greffez ſur le Coignaſſier, parce qu'ils croyent que les fruits de ces derniers ſont plus âpres & moins délicats que les autres. L'experience a fait connoître neanmoins que cette opinion n'eſt pas veritable, & que l'âpreté qui ſe rencontre quelquefois aux fruits greffez ſur le Coignaſſier ne leur eſt pas naturelle, mais qu'elle eſt cauſée ou par la terre humide & groſſiére qui les nourrit, ou par la trop grande quantité de fumier dont on a amendé la terre en les plantant. En effet on remarque aiſément que cette âpreté diminuë & ſe paſſe à meſure que le fumier ſe conſomme & que les Arbres vieilliſſent. C'eſt pour cette raiſon auſſi qu'il ne faut jamais fumer les Arbres plantez s'ils n'en ont beſoin, parce que le fumier rend leur fruit moins délicat.

5°. Il y a trois differentes eſpeces de Coignaſſiers ; & on les éleve de Pepins, de Boutures & de pluſieurs autres manieres, comme je l'ai dit en parlant de ce Plant au premier Tome, page 675. J'ajoûterai ſeulement qu'il faut choiſir les Pepins dans des Coignaſſes qui ſoient parfaitement mûres, & non dans des coins, parce que la ſéve du Coignier eſt trop revêche.

II. *Plants à Noyau.* 1°. Le Plant propre pour les Pepiniéres deſtinées à greffer des Pêchers, des Pavies, des Abricotiers & des Pruniers, eſt celui des jeunes Pruniers de Damas noir & de S. Julien, parce que leur ſéve eſt plus douce que celle des autres, & qu'ils durent le plus : il n'y a donc qu'à en prendre des Jets qui pouſſent autour des vieux pieds pour faire des Pepinieres : la greffe y réüſſit bien en écuſſon à œil dormant, quand le ſujet ſur lequel on l'applique eſt jeune ; & en fente, quand il eſt vieux.

2°. Quelques-uns plantent des Abricots & des Amandiers pour y enter des Pêchers & des Pavies ; mais ils ſont fort ſujets à une gomme qui s'amaſſe autour de l'écuſſon ; enſorte que ſi le Jardinier n'a grand ſoin de l'ôter ou de la prevenir, elle l'étouffe & le fait ſouvent mourir. Il eſt vray que lorſqu'ils réüſſiſſent ils rapportent de beau fruit, & entr'autre des Pêches lices admirables. C'eſt pourquoi le meilleur Plant & le plus aſſuré pour ces ſortes de fruits, eſt celui de Damas noir & de S. Julien ; mais principalement celui de Damas noir, parce qu'il dure davantage, & que ſa ſéve eſt la plus douce.

3°. L'Amandier n'eſt pas mauvais dans les terres chaudes & ſablonneuſes ; mais il ne réüſſit pas ordinairement en Pepiniére, parce qu'étant replanté, il ne reprend que très-rarement. C'eſt pourquoi il eſt neceſſaire de l'élever dans la place où il doit demeurer ; & au commencement de Mars, y ſemer des amandes douces, après les avoir fait germer dans du ſable pendant l'Hyver, pour les y enter en écuſſon, ou à œil dormant dès l'année même à la fin du mois d'Août, ou dans les premiers jours de Septembre, lorſque la plus grande force de la ſéve ſera paſſée ; ou dans la ſeconde année, s'ils ſont trop foibles.

4°. On peut semer & enter de la même sorte les noyaux de Pêches ou d'Abricots ; & même sans attendre le mois de Mars, les enterrer si tôt que le fruit en est mangé : mais les Arbres que l'on greffe dessus n'y durent pas si long-temps que sur l'Amandier.

Les Pêchers & les Pavies se peuvent aussi élever de noyau : mais ils dégenerent bien souvent ; & il n'y a que les Pêches de Pau, les Persiques, les Pêches violettes, & les Pêches communes qui y réüssissent ordinairement.

5°. Quoyque les Abricotiers se puissent greffer sur toutes sortes de Pruniers, ils produisent toutesfois de plus beau fruit sur ceux qui rapportent les plus grosses Prunes, principalement quand elles sont blanches, & lorsqu'ils sont entez sur les Pruniers de petit Damas noir, leur fruit est plus sec & plus ferme. Les Abricotiers qui viennent de noyau, rapportent de petits Abricots qui sont plus hâtifs, & qui ont plus de pointe que les autres, ce qui fait que quelques-uns les estiment davantage ; mais ils ne se plaisent pas dans toutes sortes de terres, & sont meilleurs dans celles qui sont chaudes, que dans les franches.

6°. Les bonnes especes de Prunes se peuvent greffer sur toutes sortes de Pruniers, à l'exception de ceux qui ne rapportent que de petites Prunes âpres, à cause que leur séve est trop aigre.

7°. Pour faire des Pepiniéres de Cerisiers & autres fruits rouges, il faut planter des rejettons de Merisiers blancs & rouges, à cause que leur séve est plus douce & plus nourrissante que celle des Merisiers noirs. Ils y a neantmoins de certains Merisiers rouges dont le fruit est amer, sur lesquels si vous greffez des Cerisiers & des Bigarotiers, ils y deviennent aussi forts & aussi grands que sur les autres ; mais il s'y forme un gros nœud à la jointure de la greffe, qui gâte la beauté de l'Arbre, & montre que cette sorte de Merisier a la seve plus aigre & plus amere, puisque sa tige ne peut grossir à proportion de la greffe.

Pour enter des Cerises precoces, le meilleur Plant est celui des rejettons de Cerisiers hâtifs, d'autant qu'elles en mûrissent plûtôt. Il est vray qu'elles n'y viennent pas si grosses, & que l'Arbre même ne s'y fait pas si puissant, que lorsqu'elles sont greffées sur de bons Merisiers. Le Plant de Cerisier est aussi meilleur que celui de Merisier, pour y greffer de grosses Griottes, parce que comme cette espece d'Arbre fleurit ordinairement beaucoup, & rapporte peu, elle charge davantage sur le Cerisier, & y conserve mieux son fruit, à cause que sa séve n'est pas si abondante que celle du Merisier.

### *Choix de la terre de Pepinières.*

1°. Il ne faut jamais placer les Pepinieres dans des lieux où il y a beaucoup d'ombrage ; car les jeunes y sont privez du Soleil, & souvent affamez par les racines des gros Plants voisins.

On doit choisir pour cela une terre douce, bonne jusqu'à trois pieds de profondeur, exposée au Levant (car le Midi est trop chaud) un peu fraîche, & qui soit assez grasse, pour n'avoir point besoin d'être fumée avant que d'y planter, principalement lorsque l'on y veut élever des Pepiniéres de Poiriers & de Pommiers francs : car le fumier engendre dans la terre de gros

vers blancs qui mangent les racines du Plant, & les font mourir; outre que la terre trop grasse & trop amandée cause des chancres dans l'écorce des Arbres, & particulierement des Pommiers. Si au contraire la terre ne se trouve pas assez bonne de soi, & qu'elle ait besoin d'être amandée, il est meilleur d'attendre que le Plant ait poussé la troisiéme feüille devant que de la fumer, parce qu'après trois ans il sera assez fort pour resister aux vers que le fumier pourroit engendrer.

La terre, pour être propre à y planter une Pepiniére, ne doit pas être trop en labour, ni trop legere; mais au contraire elle est meilleure quand elle a du corps; & pourvû qu'on en ait qui soit meuble & douce pour mettre autour des racines en plantant, celle qui est neuve & reposée, est la plus excellente de toutes.

### *Pepiniére de Plants enracinez.*

Ayant donc trouvé un morceau de terre propre & bien exposé pour y faire la Pepiniére, & vos Plants enracinez étant bien choisis, il faut y ouvrir des rigoles de la largeur & profondeur d'un fer de bêche, les espacer à trois pieds ou trois pieds & demi l'une de l'autre, & observer autant qu'on peut, de les dresser, en sorte que l'un des bouts de chacune regarde le Midy, & l'autre le Septentrion; car lorsqu'elles sont ainsi disposées, & que les Pepiniéres sont bien greffées, c'est-à-dire que les greffes sont posées le dos vers le Midy (ce qui se doit faire toûjours, ou tant qu'il est possible pour bien greffer) les Arbres se soûtiennent les uns les autres, & se défendent bien mieux des grands vents du Midy.

La terre étant ainsi bien préparée, on doit au mois de Novembre ou de Decembre, choisir une belle journée pour la planter, d'autant que par un beau temps la terre est meuble, plus aisée à manier, & garnit mieux la racine du Plant. Mais dans les terroirs humides & tardifs, il vaut mieux attendre à la fin de Fevrier pour y planter, parce que la trop grande humidité & les eaux corrompent & poutrissent les racines pendant l'Hyver. C'est par cette raison que dans les fonds humides & froids, il est necessaire pour égouter les eaux, de relever la terre en forme de sillons, & planter les Arbres sur le haut; mais dans les terres chaudes & hâtives, il faut y planter dès le mois de Novembre, à cause que les racines commencent avant l'Hyver & durant le temps doux à jetter quelque petite chevelure, & se lient avec la terre, en sorte qu'au Printemps les Arbres en poussent beaucoup mieux.

Si l'on plante une Pepiniére de Sauvageons de Poirier & de Pommier francs élevez de pepin, on doit observer de couper la moitié de la racine du Plant, de le rogner par haut environ à sept poûces, de l'espacer dans les rigoles de sept à huit poûces de distance entre chaque brin, & de ne le point enfoncer dans la terre plus avant qu'il étoit en celle dont il aura été tiré. Il faut par après remplir les rigoles de terre douce & déliée, afin qu'elle garnisse mieux les racines de ce petit Plant, labourer aussi-tôt la terre des deux côtez, & le motter en sorte qu'il ne paroisse dehors que la hauteur d'un demi doigt.

On doit planter autrement les Pepiniéres de Coignassiers enracinez, & celles

celles qui ſont deſtinées pour élever des Arbres nains, ſoit Poiriers, Pêchers ou Pruniers; car il faut eſpacer le Plant dans les rigoles à deux pieds l'un de l'autre, & le couper à deux ou trois poûces de terre, afin qu'il repouſſe du jeune bois ſur lequel on le puiſſe greffer. Mais pour le Pommier de Paradis, il ne doit être rogné qu'à un pied & demi de terre, parce que comme cette eſpece d'Arbre eſt long-temps à groſſir, il eſt neceſſaire de lui conſerver du vieux bois pour le greffer en fente & en joüir plus promptement; car il vient bien plus vîte de cette ſorte, que lorſqu'il eſt greffé en écuſſon.

*Culture des Pepinières.*

Celles de Plants enracinez & celles de Plants de ſemence qui ont acquis la force de ces Plants enracinez, comme je l'ai dit ci-deſſus, demandent dorénavant les mêmes ſoins.

1°. Vers le mois de May, quand le petit ſauvageon de Poirier ou de Pommier commence à pouſſer, il faut l'ébourgeonner proprement avec les doigts, en ſorte qu'il ne demeure qu'un bourgeon ſur chaque brin pour faire un ſeul jet: en même temps on doit faire ſarcler les herbes qui auront pouſſé; & au commencement du mois de Juin par un beau temps, labourer la Pepiniére uniment, d'un bon fer de bêche dans le milieu du rayon ſeulement; car approchant à un pied près des ſauvageons, le Jardinier doit ſoulager la bêche, & ne l'enfoncer qu'à-demi pour ne pas offenſer les racines. Ce labour achevé, & la terre étant encore toute fraîche, il la faut couvrir entierement de feugere de quatre poûces d'épaiſſeur, en ſorte toutefois qu'elle n'étouffe pas les ſauvageons.

Après cette premiere façon, à la fin du mois d'Octobre, il faut amaſſer adroitement la feugere avec la bêche, & la rejetter en long au milieu des rangées du Plant, & puis déchauſſer les ſauvageons environ d'un demi fer de bêche en forme de rigolle, afin que pendant l'Hyver les eaux & les neiges puiſſent couler plus aiſément au pied du Plant & l'humecter. En déchauſſant ainſi les ſauvageons, on doit rejetter la terre ſur la feugere pour la faire mieux pourrir; mais il faut prendre garde de laiſſer un poûce ou deux de terre contre le pied des ſauvageons, afin de les preſerver de la gelée, & de ne pas couper ni découvrir leurs racines.

L'Hyver étant paſſé, il faut au mois de Mars par un beau temps, rechauſſer le Plant, labourer toute la Pepiniére à l'uni, en labourant couper la feugere avec la bêche & la mêler avec la terre, parce qu'elle ſert de fumier, & qu'elle a cette proprieté particuliere, de faire jetter au ſauvageon quantité de chevelure & de petites racines.

Il eſt neceſſaire d'entretenir ainſi les Pepiniéres, & renouveller tous les ans ces mêmes façons, juſqu'à deux ans après qu'elles auront été greffées.

Mais dans les Païs où la feugere eſt rare, on doit, pendant l'Eté, labourer trois fois les Pepiniéres d'un labour leger, pour les tenir fraîches, & n'y laiſſer croître aucunes herbes. Ces trois labours ſe doivent faire au mois d'Octobre; il faut toûjours déchauſſer le Plant de la maniere que je l'ai décrite.

2°. Si la Pepiniere ainſi cultivée ne profite point, on doit, au mois de

Novembre de ſa troiſiéme année, la fumer & répandre par tout également & à champ couvert, de bon fumier gras & à demi pourri, de quatre doigts d'épaiſſeur, & le labourer auſſi-tôt pour le mêler avec la terre. Quand on fumera ainſi la Pepiniére dans le mois de Novembre, il ne ſera pas neceſſaire de la labourer ni de déchauſſer le Plant au mois d'Octobre.

3°. On doit encore prendre ſoin, lorſque les ſauvageons commencent à former leur tige, de les émonder & de couper toutes leurs branches juſqu'à ſix ou huit poûces de hauteur, ſeulement pour préparer la place de la greffe; & après cela ne leur couper rien au-deſſus, parce que ces ſauvageons ſont ſi jeunes & ſi tendres, qu'on ne peut leur ôter aucune branche ni les entamer ſans alterer beaucoup la ſéve, ce qui les retarde & les empêche de groſſir. Par cette même raiſon, il faut auſſi obſerver de n'éplucher ni décharger le bois des Coignaſſiers, les Pruniers & les Meriſiers plantez en Pepiniére, devant le mois de Mars de leur ſeconde année; mais alors en les épluchant, on doit obſerver de ne leur laiſſer qu'une branche ou deux au plus ſur chaque pied, & de les émonder en même temps juſqu'à huit poûces de haut pour placer les écuſſons, & couper le chicot afin qu'il ſoit recouvert quand il ſera temps de greffer. On prépare les Pommiers de Paradis de la même maniere, pour les enter en fente.

4°. Les Pepiniéres de ſauvageons étant ainſi bien plantées & bien cultivées, ſeront aſſez fortes pour être greffées dans leurs trois ou quatriéme années, celles de Coignaſſiers & de Pruniers dans leur ſeconde.

J'ai parlé ailleurs des Noyers, Châtaigniers, Mûriers, Tilleuls, Sapins & autres Plants ruſtiques; ayez recours au premier Tome.

*Secret pour faire reprendre bien vîte toutes ſortes de branches.*

Coupez une branche de tel Arbre qu'il vous plaira, mais qui ne ſoit pas en ſéve: faites avec un couteau, au bout de la branche, une croix de la longueur de deux ou trois travers de doigts; mettez-y au milieu un grain d'avoine, le germe en-bas, faiſant en ſorte que ce grain aille juſqu'au fond de la fente; mettez-en autant à chaque côté de l'inciſion; placez ainſi vôtre branche en bonne terre, couvrez-l'en doucement & ſans la trop preſſer, elle reprendra bien vîte & heureuſement.

---

## CHAPITRE II.

### *Des Greffes & de la Bâtardiere.*

C'EST ici le ſecond âge des Plants: & *greffer* ou *enter*, c'eſt couper la tête ou les bras à un Arbre, pour lui donner une nouvelle tête ou de nouveaux bras, & le forcer d'adopter & de nourrir des fruits qui ne ſont point de ſa famille.

*Utilitez & curioſitez de la Greffe.*

La Greffe eſt le triomphe de l'Art ſur la Nature. Un Arbre, par ce

moyen, change d'espece, de sexe, de tête, au gré d'un Jardinier habile; & on a trouvé par-là le moyen de changer les sauvageons de nature, de metamorphoser les fruits, de les multiplier prodigieusement, d'en mêler les especes, & d'en avoir de tous les Climats. L'usage de la Greffe est ce qu'il y a de plus ingenieux, de plus agréable & de plus utile dans le vaste champ de l'Agriculture; & sans cet Art, nous serions réduits pauvrement aux seuls secrets que la Nature & le Païs nous fourniroient. L'homme curieux & adroit a voulu retrouver par son travail les fruits du Jardin de délices que son peché lui avoit ôté; & il l'a fait avec tant d'empressement, qu'il a été foüiller dans les Forêts les plus affreuses, & en a tiré plusieurs sortes d'Arbres extraordinaires * que la Nature avoit pris soin de lui cacher.

Non content de ceux-là, il en a été chercher dans les Forêts les plus éloignées; ** & en a fait un si grand amas d'especes differentes, qu'elles vont presque à l'infini. Le mêlange d'une sorte avec une autre *** lui en a souvent donné qui ont été inconnus à nos Peres: & l'Art lui a supposé mille moyens pour en augmenter le nombre, & perpetuer les bonnes especes.

Mais c'est outrer ce bel Art, que de vouloir par des entreprises bizarres, forcer la Nature à produire des fruits nouveaux & monstrueux; comme de greffer de la Vigne sur des Noyers & sur des Oliviers, pour avoir des grappes de Raisin pleines d'huile; d'enter de la Calville sur des Mûriers noirs, & des Pêchers sur des Coignassiers, pour avoir des Pommes noires, & des Pêches sans noyau; de greffer le Noyer sur l'Arboisier; enter des Pommes sur des Plantes steriles, des Châtaignes sur des Hêtres, des Poires sur des Frênes, du Gland sur des Ormes, &c. Car la Nature, chaste dans ses alliances & fidele dans ses productions, n'a pû être débauchée; ou pour mieux dire, si quelques Arbres entez de Rameau d'une espece si éloignée, ont produit quelque chose, ce n'a été que des productions languissantes & de peu de durée.

Ce qui doit nous suffire, c'est que chaque espece de bons fruits peut se greffer heureusement sur des sauvageons ou autres sujets d'une nature à peu près semblable à la leur.

On peut même, sur le même Arbre, enter sur differens côtez du tronc, ou sur differentes branches, diverses especes du même fruit, même des fruits d'especes differentes; mais il faut toûjours que ces especes ayent de la simpatie & qu'elles soient d'une nature à peu près semblable. Ainsi le Pommier peut produire des Poires, & le Poirier des Pommes: on fait venir des Prunes,

* *L'*Amadote *a été trouvée dans une Forêt de Bourgogne,* L'Ambrette *conserve encore les épines de son naturel sauvage. Le* Bezy-d'Hery *porte le nom de Sauvageon, qu'on nomme en Bretagne,* Bezy, *ou Bezier, &* d'Hery, *qui est le nom d'une Forêt de cette Province, où on a découvert ce Fruit. Le* Bezy de Quessoy *vient aussi de la Forêt de Quessoy en Bretagne. La Pomme* d'Apie *a été prise dans la Forêt de son nom.*

** *La Poire de* Bon-Chrétien-d'Hyver *a été apportée de Hongrie. La Pêche venuë des Perses, qui l'envoyerent en Occident, croyans empoisonner les Européans; car elle étoit chez les Perses un poison dangereux; mais le changement de Climat la fit changer de nature; & c'est aujourd'hui un de nos Fruits les plus exquis,*

*** *L'Orange qu'on appelle* Bigearia, *est moitié Citron, moitié Orange; le Grand Duc de Toscane en a eû des premiers.*

des Pêches sur un Amandier; des Cormes sur un Prunier; des Poires, des Pommes, des Prunes sur des Mûriers; des Poires sur des Sauvageons, sur du Paradis, sur des Coignassiers, sur des Epines blanches, & même sur des Nefflers. Voilà tout au plus en quoi peut réüssir le mêlange des Greffes, suivant l'experience de nos jours. Encore ces fruits ne sont-ils souvent que des sujets languissans: on remarque même que le Bon Chrétien d'Eté musqué, & les Poiriers de Portail, ont plus de peine que les autres Poiriers à prendre sur des Coignassiers, & que les Poiriers à grosse queuë n'admettent pas volontiers la greffe de toutes sortes de Poiriers.

*Qui sont les Plants qui veulent être greffez; sur quels sujets & à quel âge ils veulent l'être?*

I. Il y a quelques fruitiers qui sont francs de leur espece, & rapportent de bons fruits sans être greffez; mais il y en a peu, & la plûpart ont besoin de ce secours, ou par necessité, ou du moins pour être forts & bons.

II. Comme tout le secret & tout le fruit de l'Art de la Greffe, consiste à planter une partie de quelque Arbre qu'on estime, sur quelque endroit d'un autre Arbre qui déplaît; on peut greffer un Arbre à tel endroit, autant de fois & à tel âge qu'on voudra, pourvû qu'il ne soit ni trop jeune ni trop vieux pour cette operation.

Il est bon de greffer ses Arbres aussi tôt qu'ils sont assez forts pour cela: le fruit en deviendra plus gros & d'un relief plus fin, parce que la greffe du Plant se perdant peu à peu, il devient plus doux à mesure qu'il grossit, & il se raffine comme l'or dans la fournaise. On greffe communément les Amandiers au bout de l'année, & les autres à deux ou trois ans plus ou moins, suivant leur force.

III. Les fruits de Jardin, pour la bonté desquels on se sert de la Greffe, sont les Poires, les Pommes, les Prunes, les Pêches & Pavies, les Abricots toutes sortes de Cerises, des Azeroles, les Coins, & quelquefois des Neffles: les Raisins & les Figues ont leur Traité à part.

1°. On greffe les Poiriers sur des Coignassiers ou sur des Poiriers sauvageons.

Il faut choisir les Coignassiers femelles, bien sains, qui fassent de grandes feüilles & de beaux jets, & qui ayent l'écorce lisse & noirâtre. Ils réüssissent merveilleusement en Espalier ou en Buisson; rarement en Arbres de tige, parce qu'ils se décolent au vent. Il y a pourtant quelques especes de Poiriers, comme le Bon-Chrétien-d'Eté musqué & les Portails, qui ont peine à prendre sur les Coignassiers.

Les Poiriers sauvageons de Bois, sont de très-bons sujets pour les Arbres nains, & même pour ceux de tige; mais les sauvageons de Pepiniére & les Rejettons des vieux pieds ne sont bons que pour les Arbres de tige, parce qu'ils sont trop vigoureux pour demeurer bas.

Les Poiriers greffez se servent reciproquement de sujets pour le changement des greffes, à l'exception de quelques-uns, comme les Poiriers de grosses queuës, qui sont indisciplinables.

On greffe quelquefois des Poiriers sur des Pommiers, sur de l'Epine-blanche, & sur des Neffliers ; mais la Greffe ou le Plant réüssissent rarement.

2°. Les Pommiers se greffent ou sur des Pommiers sauvageons, ou sur des Pommiers de Paradis & des Douçains ; avec cette difference, que les sauvageons soit de souche, de pepins ou rejettons, sont propres pour faire des Pommiers de tige, ou de grands Buissons échappez ; mais ils ne valent rien pour faire des Pommiers nains ; au lieu que les Paradis sont très-propres pour demeurer nains & occuper peu de place, parce qu'ils poussent peu de bois & font promptement du fruit. Le Douçain au contraire n'est bon qu'en tige.

Les Pommiers qu'on hazarde de greffer sur Poiriers ou sur Coignassiers, réüssissent peu.

3°. Les Pruniers ne se greffent que sur d'autres Pruniers ; encore n'est-ce que sur un petit nombre d'especes, comme Saint-Julien, Damas-noir, Cerisettes ; & ils ne réüssissent guéres sur les bonnes, comme Perdrigons, Sainte-Catherine, Prunes d'Abricot. Ils prennent quelquefois sur de gros Amandiers.

4°. Les Pêchers veulent être greffez sur des Pruniers de Saint-Julien ou de Damas noir, ou sur des Abricotiers déja greffez, ou sur de jeunes Amandiers de l'année.

En general, pour tous les fruitiers à noyau, il vaut mieux les greffer sur Amandiers ou sur Pruniers de Saint-Julien ou de Damas-noir, que d'en élever de noyau.

5°. Les Abricotiers viennent de noyau ; mais il vaut mieux en greffer sur Amandiers, sur Pruniers de Damas-noir ou Saint-Julien, ou sur ceux qui portent les plus belles Prunes blanches.

6°. On greffe toutes sortes de Cerises, & on les greffe sur des Merisiers ou sur des Cerisiers de pied : les derniers sont meilleurs pour les Cerises précoces, qu'on met d'ordinaire en Espalier, parce qu'ils ne sont pas si vigoureux que les Merisiers.

7°. L'Azerolier, qui n'est qu'un composé de deux Arbres confondus & incorporez, se greffe sur l'Epine-blanche, quelquefois sur des petits sauvageons de Poiriers, ou sur des Coignassiers, ou des Poiriers greffez qui ne réüssissent pas bien.

8°. Les Amandiers viennent d'eux-mêmes, ou on les greffe les uns sur les autres.

9°. De même, on ne greffe guéres les Coignassiers, parce qu'ils font aisément du fruit d'eux-mêmes. On peut greffer du Coignassier de Portugal sur celui de France, pour en bonifier l'espece : on en greffe aussi sur des Poiriers.

De même, les Mûriers naissent tous francs : on en greffe pourtant à la *pousse*, d'écussons entez sur d'autres Mûriers de meilleure espece.

10° Les Neffliers se greffent sur d'autres Neffliers, sur de l'Epine-blanche, sur Coignassiers & sur Poiriers.

Au reste, voyez ce que j'ai dit ci-dessus sur le choix des Plants, page 141.

*Differentes manieres de greffer.*

Il y a ſix differentes ſortes de Greffes ; la Greffe en Ecuſſon, la Greffe en Fente, la Greffe en Couronne, la Greffe en Flute, la Greffe à Emporte-piece, & la Greffe en Approche ; mais il n'y a que les trois premieres qui ſoient beaucoup d'uſage les autres ſont peu utiles, ou elles ne different des premieres que par quelques circonſtances de plus ou de moins,

*Explication de la Figure.*

1. *Pepinière de Pepins naiſſans.*
2. *Pepinière de Noyaux bien levez.*
3. *Pepinière de Plants enracinez.*
4. *Meres Coignaſſes, dont on tire des Plants enracinez.*
5. *Greffoir.*
6. *Scie.*
7. *Serpette.*
8. *Coins de buis ou autre bois dur.*
9. *Maillet.*
10. *Greffes.*
11. *Greffes taillées pour mettre en Fente.*
12. *Sauvageon qu'on fend.*
13. *Arbres greffez en Poupée.*
14. *Arbre de Tige greffé en croix.*
15. *Autre Greffe aux branches.*
16. *Mouſſe dont on entoure la Greffe, après y avoir mis de la terre-glaiſe.*
17. *Ozier avec lequel on lie la Greffe.*
18. *Ecorces de Saule, avec leſquelles on enveloppe les Poupées.*
19. *Branches à gros yeux, choiſies pour y lever des Ecuſſons.*
20. *Ecuſſons levez.*
21. *Sauvageon qu'on écuſſonne.*
22. *Sauvageon écuſſonné & entouré de filaſſe.*
23. *Arbres à plein vent, greffez en Couronne.*
24. *Greffes taillées pour la Couronne.*
25. *Figuier greffé en Flute.*
26. *Bâtardiere.*

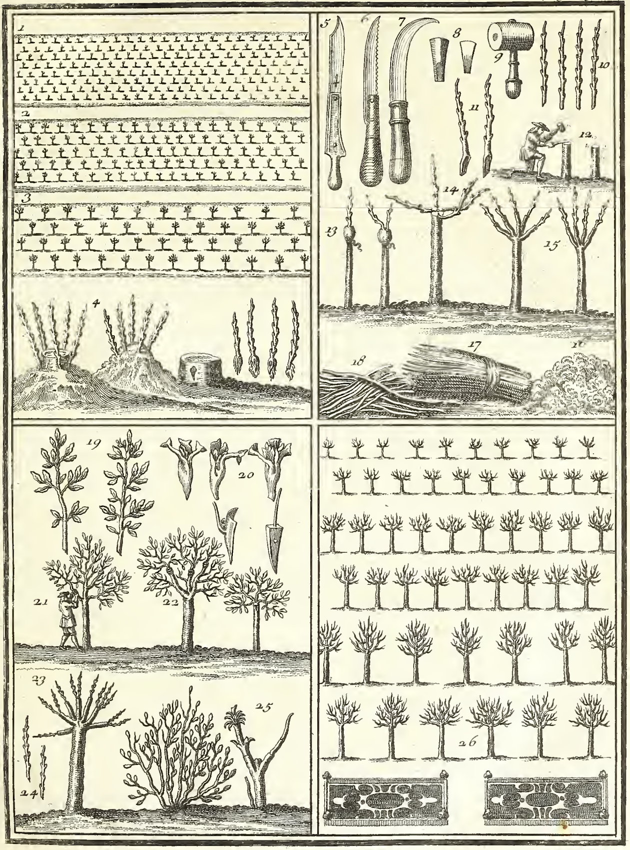
*Saiſons & Methode pour greffer.*

On peut greffer pendant toute l'année ; ſçavoir en Fente aux mois de Fevrier, Mars & Avril ; au commencement de May, en Couronne ; en Ecuſſon en Juin, Juillet, Août & Septembre ; & au commencement d'Octobre ſur les Amandiers & ſur les Pêchers de noyau. On peut auſſi greffer en Fente en Novembre, Decembre & Janvier ; mais ce travail réüſſit peu : il vaut mieux le faire dans la vraye ſaiſon que je viens de dire.

Dans les terres ſeches & ſablonneuſes, on greffe ſix ou ſept jours plûtôt que dans les terres humides & graſſes, parce qu'elles ſont plus tardives.

Quand c'eſt une Pepiniére que l'on greffe, il faut en enter tous les Arbres en une fois ; & pour cet effet, arracher les ſauvageons qui ſont trop foibles, & les replanter ailleurs ; car ils étoufferoient les Greffes.

Quand on greffe une Pepiniere, il faut de l'ordre pour en bien diſtinguer les eſpeces, tant à pepins qu'à noyau. Le meilleur eſt de greffer d'une même eſpece de fruit, ou une rangée entiere de ſauvageons, ou une partie ; & en même temps écrire ſur un papier le nom des fruits, la quantité des pieds d'Arbres qui en ſont greffez, en quelle rangée ils ſont ; & ſi dans une même


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26

il y en a plusieurs entez de differentes especes, marquer avec un gros pieu le commencement de chacune, afin qu'on ne puisse pas se tromper quand on en voudra lever quelque Arbre.

Pour avoir toutes sortes des meilleures Poires, on doit en greffer les Pepiniéres de Coignassier, y enter quantité de fruits des grosses especes, pour y regreffer en Fente des Poires rares.

*Greffe en Fente, ou Poupée.*

I. *Sujets.* On greffe de la sorte sur toutes sortes de bons fruitiers, même sur d'autres grands Arbres, & non seulement sur des grosses tiges qu'on a étronçonnées, mais aussi sur plusieurs branches d'Arbres, soit nains, soit de tige, pourvû que les uns & les autres ayent environ trois poûces de tour à l'endroit où se doit faire la Fente, pour pouvoir la souffrir & serrer suffisamment la Greffe.

Celle qui se fait en Fente, est bonne particulierement pour les Poiriers & Pommiers francs, parce qu'elle vient bien plus vîte que celle qui se fait en Ecusson. Elle est aussi la meilleure sur les Pommiers de Paradis, sur les Douçains & sur les Pruniers, lorsqu'on y ente d'autres Pruniers ; & elle est encore bonne sur les Cerisiers & sur les Merisiers, quoique les fruits à noyau ( sur tout les Pêches ) réüssissent moins regulierement en Fente, que les fruits à pepin.

II. *Temps.* Tout le mois de Fevrier & une bonne partie de Mars, sont admirables pour les Greffes en Fente : mais il faut se hâter quand l'année est avancée ; & sur tout que l'arbre ne soit pas encore entré en séve, en sorte que l'écorce ne se détache pas du bois : car si-tôt qu'elle se détache, il est trop tard pour de l'année greffer en Fente. C'est pourquoi il faut être diligent à faire ses provisions de Greffes & à les appliquer. On peut pourtant greffer en Fente les Pommiers, jusques dans le mois d'Avril, parce qu'ils sont difficiles à émouvoir, & ils se mettent tard en séve.

Il ne faut point greffer soit en Fente, soit en Ecusson, quand il pleut ou qu'il vente, sur tout du Sud & du Sud Oüest.

III. *Greffes.* Les Greffes ou Rameaux qu'on veut enter, doivent être pris sur des Arbres vigoureux, qui soient dans leur année de rapport ; & sur des branches bien saines & chargées de boutons à fruit.

Il faut les y lever quand l'Arbre n'est point en séve. Pour les conserver quelque temps, on les enterre dans un endroit frais : l'Hyver, on peut les garder un mois ou deux, en les mettant à moitié en terre. Elles prennent mieux quand elles ont été dans l'eau pendant deux heures, avant que d'être mises en Fente, & on doit en rafraîchir les deux bouts.

La Greffe doit être de deux ou trois poûces de long ; ou pour mieux dire, il doit s'y trouver au moins trois bons yeux.

IV. *Outils.* Pour greffer en Fente, il faut un Marteau, un Coin de bois dur, un Greffoir pour tailler les Greffes & fendre le Sauvageon, & une Scie pour le scier à hauteur convenable. Le Greffoir est un petit couteau de deux à trois poûces de lame, dont le manche est menu, plus long que la lame d'un bon poûce, applati & arrondi par le bout, pour servir à détacher la peau des Sauvageons.

En allant greffer, on prend de la terre-glaise ou de l'argile, de la mousse ou du foin fort délié, & de l'ozier.

V. *Operation.* 1°. On taille la Greffe par le gros bout, en forme de Coin avec la serpette ; & on fait cette entaille de la longueur d'un demi-poûce. On laisse des deux côtez de l'entaille de l'écorce qui soit bien adherante au bois. Il faut de plus que le côté qui est destiné pour se trouver en-dehors soit un peu plus large & plus épais que celui qui sera en-dedans ; & que précisément au haut de cette écorce conservée pour le dehors, il y ait un bon œil au-dessus de la fente, & trois ou quatre autour de la Greffe.

2°. Il faut scier un peu en panchant le sujet qu'on veut greffer ; car s'il étoit scié tout à plat, l'eau entreroit dans la fente : ensuite il faut ragréer avec la serpette, ce qu'on a coupé avec la scie. Après cela on fend le sujet assez avant à l'endroit le plus uni de l'écorce. On fait cette fente sans grand effort, avec un gros couteau appliqué également sur toute la largeur du tronc, mais à côté de la moëlle, à laquelle il ne faut jamais toucher ; & on donne quelques coups de Maillet sur le couteau, quand c'est une grosse souche, pour faire une fente suffisante. On la tient ouverte en y laissant quelque coin, jusqu'à ce que la Greffe soit bien placée ; & si la fente n'est pas bien nette, il faut l'approprier avec la serpette, pour que rien n'empêche la Greffe d'entrer & de se lier au sujet ; & même si elle est trop grosse à proportion de la tige, pour qu'elle n'y soit pas si serrée, coupez uniment de bas en haut un peu de bois des deux côtez de la fente, avec le bout de la serpette ; afin que la Greffe y soit dans son repos, sans qu'il y reste de jour, & sans qu'elle puisse être ébranlée aisément.

3°. Il faut l'y placer de sorte que l'écorce du côte le plus large de la Greffe soit exactement à fleur de l'écorce du Sauvageon, & que ces deux écorces se répondent si bien l'une à l'autre, que la séve venant du pied puisse couler entre le bois & l'écorce de la Greffe, aussi facilement qu'elle auroit fait dans la partie qu'on a retranché du sujet.

Pour greffer sur les vieux troncs, d'habiles gens estiment que la Greffe doit être prise d'un bois de deux séves ; & que le coin de la Greffe doit être fait de maniere, que tout le vieux bois soit dans la fente, & que l'entaille qui pose sur le plat du tronc, se trouve être du bois de la derniere séve : cependant cela manque souvent à réüssir sur les Sauvageons. C'est pourquoi la Greffe qui n'est que du jet de l'année, pourvû que le bois en soit bien mûr, passe pour être aussi bonne & forte, que celle qui a du vieux bois. Il est pourtant vrai que la derniere rapporte du fruit plûtôt que l'autre. On peut même, en cas de necessité, quand on n'a point de Greffes de l'année, couper du bois de deux ans ; mais il ne pousse pas avec tant de vigueur que celui qui est jeune ; aussi porte-t il du fruit bien plûtôt.

On a experimenté que la Greffe reprend presque toûjours, sur le sujet où on l'ente, la situation qu'elle avoit sur l'Arbre d'où on l'a levée ; en sorte que si le jet y étoit droit & perpendiculaire, il poussera de même perpendiculairement à l'horison sur le Sauvageon où on le mettra ; au contraire, s'il étoit situé horisontalement sur son Arbre, il se mettra de la même maniere sur le Sauvageon, & y poussera tout de côté, sans presque s'élever en-haut. C'est pourquoi en levant des Greffes, il faut prendre garde à la

situation

ſituation qu'elles ont ſur l'Arbre, afin de les placer de même, & qu'elles forment de belles têtes.

4°. Auſſi-tôt que la Greffe eſt placée, il faut lier la fente d'un brin d'ozier, la recouvrir proprement (ſans ébranler la Greffe) de terre-glaiſe où on aura mêlé de la mouſſe ou du foin fort délié, pour empêcher que l'Arbre & la Greffe ne s'alterent par la ſechereſſe ou par les injures de l'air. C'eſt ce qu'on appelle *emmailloter* les Greffes; & c'eſt pourquoi on appelle auſſi la Greffe en fente, *Greffe en Poupée.*

5°. On ne met ordinairement qu'une ſeule Greffe ſur un Sauvageon, parce qu'un Arbre d'une ſeule tige eſt plus naturel & plus beau. D'ailleurs quand le Sauvageon eſt jeune, il ne pourroit pas porter plus d'une Greffe, ou deux au plus; au lieu qu'on en met juſqu'à quatre ſur les gros troncs, en y faiſant une double fente en croix.

6°. Quand ce ſont des jeunes Plants de Pepiniéres que l'on greffe, il faut couper le pied que l'on veut enter à cinq ou ſix poûces de terre: & ſi on ne met qu'une ſeule Greffe ſur un Arbre, il faut qu'elle ſoit proportionnée au Sauvageon; on doit auſſi le tailler en pied de biche ou en talus, juſqu'à la moitié de la tige, & achever de couper l'autre moitié toute platte; l'Arbre étant taillé de la ſorte, la fente eſt plus aiſée à bien faire, on poſe mieux la Greffe, & la playe ſe recouvre plus aiſément.

On doit encore faire toûjours cette coupe du côté du Septentrion pour deux raiſons. 1°. Parce qu'elle ne ſe ſeche pas ſi tôt & ſe recouvre par conſequent plus vîte que ſi elle étoit expoſée au Midi. 2°. Parce qu'il faut toûjours tourner autant qu'on le peut, le dos de la Greffe au Midi, pour qu'elle ſe décole moins & qu'elle reſiſte mieux aux vents du Septentrion.

Souvent on greffe à l'Ecuſſon les Sauvageons qui ſont trop foibles pour être greffez en fente.

Mais pour avoir de beaux Arbres à plein vent, le meilleur eſt qu'ils ayent cinq ou ſix ans pour les greffer aux branches, parce qu'alors les racines de ces Arbres robuſtes agiſſent vivement & forment tout d'un coup de belles têtes.

### *Greffe en Ecuſſon.*

I. *Eſpeces.* Il y en a de deux ſortes: la Greffe en Ecuſſon *à la Pouſſe*, & celle en Ecuſſon *à Oeil dormant.* Elles ſe font de la même maniere, & ne different qu'en ce que l'Ecuſſon à la Pouſſe ſe fait au mois de Juin, & alors on coupe le Sauvageon à quatre doigts au-deſſus de l'Ecuſſon; au lieu que l'Ecuſſon à œil dormant ſe fait dans les trois mois ſuivans; & dans ce cas on ne racourcit le Sauvageon qu'au mois d'Avril ſuivant, lorſque l'Ecuſſon a pouſſé; & comme il ſemble avoir dormi pendant tout ce temps, de-là vient qu'on a nommé cette Greffe en Ecuſſon *à œil dormant.* Il faut peu de ſéve pour celle-ci, elle la noyeroit de gomme; mais il en faut beaucoup pour l'Ecuſſon à la Pouſſe. On doit lever les uns & les autres par un temps frais & couvert, pour qu'ils ne ſe deſſechent point.

II. *L'Ecuſſon* n'eſt autre choſe qu'un œil levé de deſſus un jet de l'année. On choiſit ſur l'Arbre dont on veut multiplier l'eſpece, un des premiers Jets de l'année, qui ait de bons boutons à fruit, les yeux bien formez & bien nourris; la plûpart des Greffes reſtent ſteriles, parce qu'on n'a pas cette atten-

tion. Les Jets peuvent se conserver trois ou quatre jours, pourvû que le gros bout soit dans l'eau & qu'on les ait effeüillez doucement, afin que les yeux ne se fanent pas si-tôt.

Pour des Pêchers, il est bon que les Jets qu'on choisit pour écussonner, ayent des yeux doubles ou triples, en sorte qu'il y paroisse un commencement de branches accompagné de feüilles & de deux boutons à fruit naissans. Pour tous les autres fruitiers, un œil simple suffit.

Pour lever l'Ecusson dessus le Jet pris à l'Arbre dont on veut greffer, on choisit sur ce Jet un endroit où il paroît un bon œil. Pour l'en détacher, on donne avec le greffoir, dans l'écorce qui environne l'œil, trois coups de couteau ; le premier en travers de la branche jusqu'au bois, à l'épaisseur de deux écus au-dessus de l'œil ; le second à un des côtez de l'œil, en descendant jusqu'au-dessous ; & le troisiéme de l'autre côté, de façon qu'il vienne croiser l'autre un peu plus d'un demi poûce au-dessous de l'œil, & que les trois traits forment ensemble une espece de triangle dont la pointe est en bas : l'œil qui est dans cette enceinte se leve aisément ; & voila l'*Ecusson* qu'on a nommé ainsi, parce qu'il a la figure de l'Ecusson d'armoirie. Il n'importe pas quand le Greffoir emporteroit un peu de bois en enlevant l'écorce avec l'œil ; au reste, il ne se détache aisément que quand la séve y est abondante.

III. *Operation.* 1°. L'Ecusson étant levé, & ayant remarqué s'il a son germe, tenez-le, sans le moüiller, entre vos levres par le bout de la queuë que vous y aurez laissé exprès ; puis sur la tige du sujet que vous voulez écussonner, s'il est foible, ou sur une de ses branches s'il est gros, choisissez un endroit bien uni, & faites-y deux incisions qui ayent la figure d'un grand T. L'incision d'en-haut est horisontale ou en travers, & elle doit être d'environ un poûce & demi ; la seconde est perpendiculaire, ou de haut en bas, & elle doit avoir un bon poûce de long.

C'est sur cette grandeur de cette incision, qu'il faut se regler pour la grandeur de l'Ecusson qu'on leve sur le Jet.

2°. Ces deux incisions étant faites au Sauvageon, on en détache l'écorce peu à peu avec le coin du manche du Greffoir, afin de faire entrer l'Ecusson entre les deux incisions sous l'écorce de la branche ou de la tige. On l'y introduit petit à petit, en commençant par la pointe ; on le fait descendre en coulant tout le long de l'incision, jusqu'à ce que le haut de l'Ecusson réponde exactement à l'incision horisontale du Sauvageon, en sorte que l'Ecusson occupe pleinement toute la place de l'incision, & que les côtez de l'écorce le couvrent ensuite tout entier hors l'œil qui doit paroître dans son entier pour respirer & croître.

3°. L'Ecusson ainsi posé, on prend de la filasse gros comme un tuyau de plume ; on en unit un bout qu'on pose sur l'œil, & on le fait croiser par-derriere : on prend l'autre bout de la main droite, on le passe par-dessus le bout uni qu'on tient court de la main gauche, & on le fait revenir au-dessous de l'œil sans le cacher : on continuë de tourner la filasse tant que la Greffe soit couverte, en serrant le haut un peu plus que le bas, afin que la séve puisse monter plus facilement à l'œil ; & enfin on arrête la filasse derriere l'Ecusson par un nœud coulant, afin qu'elle puisse se lâcher à mesure que l'œil enfle. Au lieu de filasse, on se sert d'écorce de Tilleul, de ruban étroit, de fil &

de laine ; mais la laine eſt la meilleure, parce qu'elle prête & ne ſerre pas trop l'Ecuſſon, ſur-tout pour l'Amandier qui a beaucoup de ſéve.

4°. Si cette Greffe ſe fait au mois de Juin, on coupe ſur le champ, comme je l'ai dit, le Sauvageon à quatre doigts de l'Ecuſſon, afin que la ſéve s'y jette, ne trouvant plus d'iſſuë, & que l'œil pouſſe au plus vîte avant l'Hyver ; d'où vient le nom de Greffe *à œil pouſſant* ou *à la Pouſſe :* au lieu que quand on écuſſonne plus tard, on laiſſe dormir l'œil de l'Ecuſſon juſqu'après l'Hyver, parce qu'il ſeroit trop en priſe aux rigueurs de cette ſaiſon, ſi on l'entamoit par la taille.

On deſſere la ligature de l'Ecuſſon fait à œil pouſſant, au bout de huit ou dix jours, afin que la ſéve ait la liberté d'y monter & qu'elle ne ſe jette pas en gomme par l'inciſion. On ne dégage l'Ecuſſon à œil dormant qu'au Printemps, parce qu'il ne reprend pas plûtôt.

Il y en a qui taillent l'Ecuſſon d'une autre maniere : ils mettent la pointe de la Greffe en haut, & coupent le bout large au-deſſous de l'œil : les Orangers qui nous viennent de Genes, ſont preſque tous greffez ainſi.

IV. *Sujets & Temps.* La Greffe en Ecuſſon eſt le plus en uſage dans les Jardins, parce que c'eſt la meilleure pour les Coignaſſiers & Mûriers, pour tous les Arbres nains & pour les Fruits à noyau : elle eſt d'un grand uſage pour la plûpart des Arbres fruitiers qui ont le bois foible ou l'écorce tendre. On peut même s'en ſervir pour d'autres ſujets qui ne ſont point fruitiers, comme Orme femelle, qu'on greffe ſur le mâle, le Chêne ſur l'Ormeau, &c.

L'Ecuſſon à œil dormant vaut mieux que la Greffe en Fente ſur les Coignaſſiers & ſur les Pruniers quand on y ente des Pêchers, des Pavies & des Abricots ; mais il faut que ces Ecuſſons ſoient faits ſur le jeune bois, & que le pied ne ſoit pas trop gros, parce qu'ils ont plus de peine à reprendre, à cauſe que l'écorce eſt trop dure, & la coupe eſt plus longue à ſe recouvrir. Or comme ces ſortes d'Arbres ne s'élevent pas ordinairement en haute tige, & qu'ils ſont toûjours deſtinez pour être mis en Eſpalier, ou tenus en Buiſſons nains, & par cette raiſon qu'ils doivent être branchus dès le pied ; on peut en les greffant mettre deux écuſſons ſur chaque tige : mais en ce cas il faut prendre garde de ne les placer pas tous deux d'un même côté, l'un au-deſſus de l'autre ; car de cette ſorte ils s'entrenuiſent, & venant à pouſſer ils ne donnent pas une belle forme à l'Arbre : c'eſt pourquoi il eſt neceſſaire de les mettre des deux côtez, & l'un plus haut que l'autre ; lorſqu'ils ſont poſez vis-à-vis l'un de l'autre, il eſt mal-aiſé de recouper la tête de l'Arbre entre les deux Greffes, & la coupe a plus de peine à ſe recouvrir.

Il y en a qui eſtiment davantage les Arbres qui viennent d'une ſeule Greffe & qui les trouvent plus beaux que les autres : c'eſt pourquoi en greffant ils ne faut mettre qu'un ſeul Ecuſſon ſur chaque pied. Pour moi, quoique je ſois de leur ſentiment, & que je trouve les Arbres qui n'ont qu'une ſeule tige, plus naturels, & par conſequent plus beaux que les autres, particulierement ceux qui ſont en Buiſſon, leſquels pour être bien faits, doivent avoir la tige d'un pied de haut : cependant je conſeille de placer toûjours deux Ecuſſons ſur chaque pied, afin que l'un des deux reprenant l'Arbre, ne puiſſe manquer ; mais auſſi c'eſt à condition de ne laiſſer pouſſer que le meilleur,

& de rompre l'autre au commencement de la ſeconde année.

La Greffe en Ecuſſon à œil dormant ſe doit faire dans le décours de la Lune de Juin, de Juillet ou d'Août, toûjours ſur le jeune bois, parce qu'il a plus de ſéve, & l'écorce par conſequent plus tendre & plus aiſée à lever. C'eſt pourquoi en plantant les Coignaſſiers & les Pruniers, il faut, comme je l'ai dit, les rogner à deux poûces de terre, pour leur faire pouſſer de nouveau bois; mais ne les greffer que dans leur ſeconde année, afin qu'ils ſoient plus forts: car s'ils ſont foibles, la Greffe ne pouſſe qu'avec peine & ne fait que languir; & il n'y a point de moyen plus aſſuré pour avoir de beaux Arbres, que de les greffer ſur un pied fort & vigoureux.

Le temps propre pour greffer en Ecuſſon, dépend de la qualité du terroir, parce que ſelon qu'il eſt ou hâtif ou tardif, il faut y enter plûtôt ou plus tard. Car il eſt facile à juger que dans les Païs chauds où la ſéve commence de bonne heure, elle y manque auſſi plus promptement; & qu'au contraire elle dure plus long-temps dans les terres humides où elle pouſſe plus tard. C'eſt pourquoi le Jardinier ne doit pas toûjours attendre la ſeconde ſéve, mais ſouvent greffer dès la premiere, principalement ſur les Pruniers.

Il eſt pourtant meilleur de differer juſqu'à la derniere pour enter les Abricotiers, les Amandiers & les Pêchers; d'autant que leur premiere ſéve eſt ſi abondante, que ſi durant ſa force on entaille l'écorce pour placer un Ecuſſon, elle ſort au-dehors & jette une gomme à l'entour, qui ſouvent l'étouffe & le fait mourir. On connoît qu'un Arbre rentre en ſéve, par le nouveau Jet qui ſe forme, les feüilles étant plus blanchâtres que les autres: de plus en faiſant une inciſion à une branche, on voit ſi l'écorce ſe ſépare aiſément.

Pour éviter le mal que fait le trop de ſéve, le Jardinier doit être ſoigneux de deſſerrer l'Ecuſſon de bonne heure, pour donner cours à la ſéve; mais le meilleur remede & le plus aſſuré, eſt de ne greffer ces ſortes d'Arbres qu'à la fin de leur ſeconde ſéve, après qu'elle a paſſé ſa plus grande force.

On doit encore prendre garde de ne greffer jamais en Ecuſſon que par un temps couvert, mais qui ne ſoit ni trop chaud, ni trop froid; car la pluye le décole ou le gâte, & l'empêche de reprendre; & l'ardeur du Soleil le deſſeche & le brûle. Pour garantir les Greffes de l'un & de l'autre, il eſt bon de les couvrir auſſi-tôt de feüilles ou de papier.

Les Pêchers & les Pavies ſe doivent toûjours greffer en Ecuſſon ſur le Prunier de Damas noir ou de S. Julien, ſur l'Abricotier & ſur l'Amandier. Mais comme il a été dit, l'Amandier ne reprend que très-rarement quand il eſt replanté; c'eſt pourquoi ceux qui veulent y greffer des Pêchers & des Pavies, doivent ſemer des Amandes en la place où ils deſirent les conſerver, & n'y mettre que des Amandes douces.

L'Amandier réüſſit bien mieux que le Prunier dans les terres ſéches & arides, parce qu'ayant peu de racines, il n'a pas beſoin de tant de nourriture, il n'eſt point ſujet à repouſſer du pied quantité de rejettons comme le Prunier, & il ne mange pas tant la terre; mais il ſe paſſe & meurt bien plûtôt que le Prunier.

Les Pruniers ſe peuvent greffer ſur d'autres Pruniers, & en Ecuſſon & en Fente; mais la Greffe en Fente vient beaucoup plus promptement que l'autre.

On peut enter en Ecuſſon les Abricotiers ſur toutes ſortes de Pruniers ; mais lorſqu'ils ſont greffez ſur ceux qui rapportent les plus groſſes Prunes blanches, ils produiſent de plus beau fruit, d'autant qu'ils retiennent quelque choſe de leur nature ; & par cette même raiſon, quand ils ſont entez ſur le Prunier de petit Damas noir, leur fruit eſt plus ſec, plus ferme & plus propre à confire.

Les Ceriſiers & les autres fruits rouges ſe peuvent greffer en Ecuſſon à œil dormant ; mais il eſt meilleur & plus aſſuré de les enter en Ecuſſon à œil pouſſant.

Pour avoir des Poires plus groſſes & plus excellentes qu'à l'ordinaire, il faut écuſſonner ſur des jeunes Coignaſſiers des Greffes d'un Arbre qui produiſe de gros fruit, comme Bon-Chêtien d'Eté, Virgouleuſe & autres Arbres bien ſéveux ; & ſur les jeunes branches que ces Greffes auront produites, enter à œil dormant quelques fruits des meilleures eſpeces, comme Bon-Chrêtien d'Hyver, Ambrette, S. Germain, &c.

*Greffe en Couronne*, ou *entre le bois & l'écorce.*

Elle ſe fait entre le bois & l'écorce, ſur des ſujets qui ont au moins trois à quatre poûces de diametre, ſoit vieux troncs, groſſes branches ou Sauvageons. On la prefere à celle qui ſe fait en fente, parce qu'elle eſt plus aiſée & plus ſûre : du moins elle ne fatigue point le ſujet, comme fait la Greffe en fente, où l'on donne une ſecouſſe terrible à l'Arbre par l'inciſion violente qu'il y faut faire.

Pour greffer en Couronne, on prend ſes Greffes d'un bon demi-poûce de groſſeur, qui ayent dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, & on les taille en pied de Biche par le gros bout, en ſorte que l'entaille ait près d'un poûce de longueur.

Pour appliquer ces Greffes, on choiſit ſur la tige ou ſur la branche qu'on veut couronner, un endroit uni & ſans nœuds ; là on la coupe à plat, mais en panchant, & on y fait entre le bois & l'écorce une inciſion avec la pointe d'un couteau ; on acheve d'ouvrir cette inciſion, c'eſt-à-dire de ſeparer l'écorce d'avec le bois, avec un petit coin de bois dur fait exprès, en donnant à propos quelques petits coups de maillet ſur le coin, pour faire l'ouverture ſans endommager l'écorce : puis on y introduit la Greffe ; on l'aſſure en la liant avec de l'ozier, & enfin on emmaillotte le haut de la tige, comme à la Greffe en Fente.

On y met le nombre de Greffes que le ſujet peut porter, cinq, ſix, huit, ſuivant ſa groſſeur & ſon âge, & on les arrange à trois poûces & demi de diſtance l'une de l'autre, ce qui forme une eſpece de *Couronne* ; d'où vient le nom de *Greffe en Couronne.*

On la fait dans le même temps que celle en Fente, & ſi l'on veut au commencement de May. Elle n'eſt en uſage que pour les gros fruitiers à pepins, & non pour les fruits à noyau, ni pour les ſujets qui n'ont pas la force de ſerrer puiſſamment leurs Greffes.

*Greffe à Emporte-piece.*

Cette ſorte de Greffe eſt aſſez bonne pour les gros Arbres qu'on ne peut fendre ſans les alterer beaucoup.

Pour la faire, on taille la Greffe à peu près comme pour la Fente, & dans la même saison ; puis avec un ciseau de Menuisier, on fait dans l'écorce & dans le bois d'une tige étronçonnée, une entaille longue & large à proportion de la grosseur de la Greffe, afin qu'elle y soit enchassée bien juste. On l'y fait entrer avec un peu de peine ; ensuite on lie avec de bon ozier la tête greffée, & on l'emmaillotte en faisant autant de poupées qu'on entaille de Greffes sur l'Arbre.

En greffant de la sorte, on observera de ne pas étêter ces Arbres trop court ni trop près de la tige, parce qu'ils ont trop de peine à se recouvrir, & qu'étant ainsi navrez ils meurent très-souvent.

Il faut aussi laisser quelques petites branches par endroits au haut de l'Arbre sans les couper, pour recevoir une partie de la séve ; car lorsqu'elle vient à monter, & qu'au lieu de rencontrer à l'ordinaire de grosses branches pour se répandre, elle ne trouve que de petites Greffes trop foibles pour la recevoir toute entiere, elle se suffoque par son abondance, & les fait mourir.

Mais aussi, après que les Greffes seront reprises, & qu'elles auront bien poussé, il faudra au mois de Mars de l'année suivante, achever d'ôter entierement toutes les branches que l'on aura laissées, & les couper tout proche le tronc de l'Arbre, afin qu'elles se recouvrent plus aisément.

Quand ces gros Arbres ont l'écorce trop dure & le bois revêche pour être entez, il est meilleur de les étêter un peu haut pour leur faire pousser du jeune bois & de nouvelles branches sur lesquelles on pourra greffer dans la troisiéme année. Mais comme on ne peut enter ces gros Arbres que fort haut & au bout des branches, il faut être soigneux de garnir les Greffes de quelques branchages, si-tôt qu'elles viennent à pousser ; car leur jet est si tendre & si chargé de feüilles, que durant les deux premieres années elles sont très-aisées à rompre au moindre vent. Ces branchages servent aussi à empêcher que les oiseaux ne se remettent sur les Greffes, & ne les gâtent.

Quelques-uns se servent encore d'une autre façon de greffer toute extraordinaire : ils prennent un bout de branche longue de trois doigts, du fruit dont ils veulent greffer, ils l'aiguissent de plat ; & au mois de Mars ou d'Avril, lorsque les Arbres sont en séve, ayant fait une incision en croix dans l'écorce du Sauvageon, ils y posent la Greffe & la relient avec de la filasse en forme d'Ecusson ; ce qui réüssit rarement.

### *Greffe en Flute.*

Elle n'est propre que pour les Figuiers, Châtaigniers, Maroniers & autres sujets fort séveux ; & c'est le plus difficile de toutes les Greffes, parce qu'il faut dépoüiller circulairement un Rameau de sa propre écorce, pour en revêtir un Sauvageon qu'on a auparavant dépoüillé lui-même ; c'est pourquoi cette sorte de Greffe ne se fait qu'en pleine séve, au mois de May.

Pour cela, 1°. On choisit un beau Jet chargé de gros yeux bien disposez ; on mesure avec un fil, s'il est bien juste de la grosseur de la branche sur laquelle on le veut enter.

2°. Cela étant, on coupe avec la serpette ou le greffoir, l'écorce du Rameau en-haut ; en-bas circulairement, en laissant entre les deux coupes la longueur de deux ou trois travers de doigts : c'est cette écorce qu'il faut enlever en

forme d'un chalumeau, pour la transplanter sur le Sauvageon & la lui faire adopter avec tous les yeux qui s'y rencontrent. C'est pourquoi il faut les laisser tous sans en éborgner aucuns, parce qu'il y en a toûjours quelques-uns qui manquent : il ne faut même en arracher aucunes feüilles, parce que cela y feroit des ouvertures par où la séve se dissiperoit.

3°. Aprés avoir ainsi coupé l'écorce de la Greffe qu'on veut enter, il faut la laisser en sa place, pendant qu'on ira écorcer de la même maniere le sujet sur lequel on veut la mettre ; ensuite on tirera l'écorce de dessus la Greffe, en la tournant doucement par son plus petit bout ; & on l'inserera sur le sujet dépoüillé, en la poussant doucement avec les deux doigts, jusqu'à ce qu'elle joigne l'écorce du sujet greffé.

*Greffe en Approche.*

Elle n'est praticable qu'entre les Arbres voisins, & elle n'est en usage que pour les Orangers & Citroniers : on s'en sert pourtant quelquefois pour des Poiriers & Pommiers. Elle se fait en pleine séve, sur la fin de May.

On coupe le Sauvageon en tête, & il doit être de la grosseur d'un bon doigt : on y fait une entaille dans laquelle on applique le Rameau dont on veut avoir de l'espece : on coupe un peu de bois & d'écorce des deux côtez, & on fait entrer la branche dans le milieu de l'entaille ; puis on bouche promptement l'ouverture, de peur que la séve des deux Arbres approchez ne se desseche ; & on fait comme à la Greffe en Fente une poupée de bauge bien ajustée & bien liée avec de l'ozier, pour l'assurer contre les vents.

On ne sevre, c'est-à-dire on ne separe le Sauvageon greffé d'avec l'Arbre approché, qu'à la fin d'Août, en la coupant avec la serpette tout près & au-dessous de l'endroit où la Greffe est entrée dans l'entaille.

Il faut être attentif à ne jamais pénetrer jusqu'à la moëlle du Sauvageon, soit en faisant l'entaille, soit en coupant des deux côtez la branche qu'on veut approcher.

Au reste, cette sorte de Greffe réüssit difficilement ; c'est pourquoi on se sert plûtôt de celle de l'Ecusson.

*Culture des Arbres greffez.*

Les Pepinieres étant bien greffées, doivent être cultivées differemment, selon la nature des Arbres qu'on y veut élever.

I. Pour bien gouverner celles qui sont en Fente & destinées pour les Arbres à haute tige, comme Poiriers, Pommiers, Pruniers & autres, il faut avoir soin d'ébourgeonner la Greffe aussi-tôt qu'elle commence à pousser, en sorte qu'il ne demeure qu'un bourgeon pour s'élever en une seule tige ; mais après cela on doit la laisser pousser avec toute liberté, sans lui rien ôter, parce que le Jet est alors si tendre & si délicat, qu'on ne peut couper la moindre branche sans alterer beaucoup la séve, & faire tort à la tige qui en est plus long-temps à grossir.

Par cette même raison, ceux qui se pressent d'émonder leurs Pepinieres en ôtant trop tôt leurs branches, les retardent & les gâtent ; car les Greffes, au lieu de grossir & de se fortifier du pied à mesure qu'elles croissent, quand

elles ſont élaguées elles montent tout d'un coup, & ne pouvant plus ſe ſoûtenir, on eſt obligé de les appuyer avec des bâtons, ce qui les corrompt, & empêche une bonne partie du Plant de la Pepiniére de profiter.

C'eſt pourquoi il eſt neceſſaire d'attendre juſqu'à la troiſiéme année, devant que de commencer à éplucher les Greffes ; & encore dans ce commencement, on doit ſe contenter de tordre au mois d'Avril avec la main à trois ou quatre poûces proche le tronc, & juſqu'à deux ou trois pieds de haut, les branches qu'on veut ôter, afin ſeulement d'en arrêter la séve, & l'empêcher de quitter la tige pour ſe conſommer dans des branches inutiles : mais il faut au mois d'Avril de l'année ſuivante, & en nouvelle Lune, achever d'ôter ces branches, & les couper le plus près de la tige qu'il ſe peut, afin qu'elles ſe recouvrent plus promptement, & qu'il ne s'y faſſe point de nœud. Il faut de cette ſorte, & d'année en année continuer à ôter toutes les branches inutiles des Arbres, ſelon leur force, pour les élever & conduire leur tige juſqu'à ſix ou ſept pieds de hauteur, qu'il faut les arrêter au mois de Mars en décours, pour les faire fortifier du pied & former leur tête ; car un bel Arbre à plein vent doit avoir ſix à ſept pieds de tige ; ceux à demi tige ſe gouvernent comme les autres de leur eſpece, à la difference qu'on ne leur laiſſe acquerir que deux à trois pieds de tige.

Ceux qui ſeront curieux d'avoir des Pommiers d'une belle tige & bien droite, doivent, pour enter leurs Pepiniéres, prendre les Greffes ſur de jeunes Pommiers de Suraut, qui portent de groſſes Pommes aigres ; d'autant que ces Greffes pouſſent dès la premiere année, un Jet droit de ſix à ſept pieds de haut, & augmentent plus en un an que les autres en deux, & ainſi font en quatre ans des Arbres fort gros & bons à lever pour mettre en place, ſur leſquels deux ans après on peut greffer les eſpeces de bonnes Pommes que l'on deſire avoir.

II. Pour les Pepiniéres greffées en Ecuſſon à œil dormant, & dont les Arbres ſont deſtinez pour être plantez en Eſpalier ou en Buiſſons nains, il les faut élever autrement ; car on ne doit point rogner le Sauvageon greffé qu'après l'Hyver, quand l'Ecuſſon eſt repris & qu'il eſt prêt à pouſſer ; encore faut-il obſerver de ne le point couper qu'à trois doigts au-deſſus de la Greffe, afin de ne la point alterer ; & par cette même raiſon, de faire toûjours la coupe en dehors, mais après on doit laiſſer pouſſer l'Ecuſſon ſans y toucher ; ſinon, que ſi le Jet s'éleve avec trop de vigueur ſans faire des branches, il eſt neceſſaire de l'arrêter à demi pied de haut en le pinçant avec les doigts, pour l'obliger de ſe fortifier & d'en pouſſer proche du pied, puiſque c'eſt la beauté des Arbres plantez en Eſpalier ou en Buiſſon, d'être bien garnis de branches dès le pied.

Les Pêchers & les Abricotiers ne veulent pourtant pas qu'on les arrête ainſi, d'autant qu'ils ne pouſſent pas du vieux bois : auſſi doit-on les planter dès la premiere année après leur pouſſe, ſinon ils ne font rien.

III. Les Poiriers greffez ſur le Coignaſſier ne peuvent être bons à replanter qu'après leur deux, trois ou quatriéme année, & lorſqu'ils ſont bien recouverts. Mais les Pêchers & les Pavies, quand ils ſont forts & qu'ils ont bien pouſſé, ſont meilleurs à lever après leur premiere année, qu'après qu'ils ont deux ou trois feüilles, parce que comme ces Arbres viennent fort promptement,

ment, ils ſont auſſi plûtôt que les autres propres à être replantez ; outre qu'ayant le bois fort ſec, ils repouſſent mieux lorſqu'ils ſont jeunes & qu'ils ont l'écorce tendre.

C'eſt encore pour cette raiſon, qu'on doit être ſoigneux en les replantant, de leur couper le chicot qui eſt au-deſſus de la Greffe ; & l'emmatoter avec de la glaiſe ou de la terre argilleuſe détrempée avec du foin, d'autant qu'il s'en recouvre plus aiſément.

Avec ces attentions, il n'y a qu'à tenir la Pepiniere bien labourée & bien ſarclée, & laiſſer agir la Nature.

*Des Bâtardieres.*

Ayant ainſi élevé vos Entes juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez fortes pour être tranſplantées, il faut commencer à la faire au mois de Novembre. Ordinairement à trois ans après qu'elles ont été greffées, elles ſont aſſez fortes pour qu'on les tranſplante à demeure, ou en Bâtardiere.

Une Bâtardiere eſt un lieu ( coin du Jardin ou autre ) où l'on a tranſplanté des Arbres de la Pepiniere tout greffez, qu'on reſerve pour l'occaſion. Par-là on dégage & on abonnit la Pepiniere : on ſe fait un fond de reſerve où l'on trouve toûjours des Arbres élevez de toutes figures & grandeurs ; & par-là un Eſpalier, un Plant de Buiſſons, un Verger même eſt tout d'un coup regarni.

Les Arbres reſtent fort bien dans la Bâtardiere juſqu'à dix ou douze ans : ils n'en croiſſent & ne multiplient pas moins dans les nouveaux endroits où on les tranſplante ; & il ſuffit qu'ils y donnent les marques qu'ils ont repris, pour que dans la ſuite ils pouſſent à ſouhait ; on en voit même y donner de fort beau fruit dès la premiere année.

On doit mettre les Arbres dans la Bâtardiere à ſix ou ſept pieds de diſtance l'un de l'autre, ſur des alignemens tirez au cordeau : & pour l'ordre, on doit ſéparer les Fruits à noyau d'avec les Arbres à Pepin.

Au reſte il faut, dans ce lieu de paſſage, les labourer & tailler tous, comme s'ils étoient à demeure.

*Des Arbres en Mannequin.*

On en éleve ainſi pour les conduire avec facilité & regarnir aiſément les lieux vuides.

On les gouverne comme en pleine terre ; & ſi on les achete, il faut être ſûr de l'eſpece, & prendre garde s'ils ſont bien figurez & bien taillez.

On les plante par rang dans un coin du Jardin à l'ombre, afin d'en avoir de tout prêts à mettre en la place de ceux qui n'auront pas repris, ou qui auront manqué après quelque pouſſe.

Il faut pour cela avoir de ces mannequins longs, dans leſquels on apporte la Marée à la Halle : ils coûtent un ſol piece ; & s'ils ſont trop longs, on les coupe par la moitié pour en faire deux, en mettant au plus large un fond de Saule ou de gros Ozier.

On les place en terre, on y met quatre doigts de bonne terre au fond ; puis la tige & les racines de l'Arbre étant taillez comme pour planter à demeure,

on le met dans le milieu du mannequin, on y arrange les racines & on le couvre de bonne terre.

Il fait ſa pouſſe dans le mannequin, comme s'il étoit en Buiſſon ou en Eſpalier. Quand on en a beſoin, on découvre la terre qui eſt autour du mannequin, avec la bêche ou la houlette, en menageant les nouvelles racines; on creuſe juſques par-deſſous le fond du panier ſans l'ébranler, le tout par un temps ſombre & bas, & on enleve l'Arbre avec ſa petite maiſon, pour le mettre dans le nouveau trou qu'on luy a preparé auparavant; on le couvre de bonne terre, & il acheve ſa pouſſe, par où l'on gagne une bonne année. Avant que d'enlever le mannequin de ſa premiere place, il faut l'arroſer pour que la terre ſe tienne en maſſe; & en faire autant après qu'il aura été tranſplanté, pour faire approcher la terre voiſine du panier. Dans ce nouveau gîte, il faut encore couvrir au commencement les Arbres de quelques paillaſſons. Les mannequins de Pêchers qu'on deſtine en Eſpalier, doivent être tenus un peu panchez, pour qu'ils en prennent la figure.

On peut avoir de toutes ſortes d'Arbres en mannequin, même de hautes tiges; mais en ce cas les mannequins doivent être faits exprès, & avoir au moins deux pieds de diametre.

## CHAPITRE III.

### *Fourniture du Jardin Fruitier,*

### ou

### *Terres, Figures, Expoſitions & Treillages propres aux Arbres Fruitiers: Eſpeces & nombre qu'il en faut avoir.*

POUR qu'un Jardin réüſſiſſe, ce n'eſt pas aſſez que la terre en ſoit noirâtre, ſablonneuſe, graſſe & meuble; qu'elle n'ait ni mauvaiſe odeur ni mauvais goût, & qu'elle ſoit de trois pieds de profondeur; ni qu'on employe les Vallées en Plantes potageres, & les mi-Côtes en Plants. Il faut encore connoître quelle ſorte de Plant la Terre demande.

*Quelle ſorte de Terre convient à chaque eſpece d'Arbre Fruitier.*

On doit, avant toutes choſes, obſerver la qualité de ſa Terre, & connoître ſi elle eſt forte ou legere, trop ſeche ou trop humide, douce ou pierreuſe. 1°. Pour la corriger de ſon defaut par des amandemens convenables. 2°. Pour y planter les eſpeces d'Arbres qui y ſont propres; car ce ſeroit travailler inutilement, que de vouloir forcer la Nature.

I. Les Poiriers & Pommiers, même ceux de Paradis, & les Pruniers, s'accommodent aſſez bien de toutes ſortes de terres ſeche ou humide, pourvû qu'elle ait trois pieds de profondeur. Celles qui ſont naturellement froides & humides, ſont pourtant funeſtes au Bon-Chrêtien & à la Bergamotte.

II. Pour dire quelque chofe de plus particulier fur les Terroirs convenables aux fruits à pepin, il faut obferver que les Poiriers francs veulent une terre douce & qui ait un grand fonds; car leurs racines pivotent & cherchent toûjours le fond de la terre; fi tôt qu'ils rencontrent le tuf ou la glaife, ils deviennent jaunâtres, ils fechent par le faîte, & ils diminuënt au lieu d'augmenter: les Poires caffantes fur-tout, veulent un terroir gras & humide: les Poires fondantes s'accommodent mieux des terres feches.

Comme les racines des Pommiers ne vont point en fonds & qu'elles courent feulement à fleur de terre, ils n'ont pas befoin d'en avoir une fi grande profondeur; mais auffi il faut qu'elle foit forte, afin qu'ils y trouvent beaucoup de nourriture, & qu'elle foit fraîche, afin que leurs racines y courent plus aifément.

Ce n'eft pas que les Pommiers ne puiffent venir dans les terres fablonneufes & y rapporter de fort bon fruit; mais comme ils y trouvent moins de nourriture, ils ne peuvent pas y pouffer tant de branches, ni s'y faire fi puiffans.

III. Les Coignaffiers fe plaifent dans la terre douce & un peu fraîche: leurs racines délicates s'y étendent fans peine, y ramaffent beaucoup de nourriture; & comme elles n'enfoncent que peu dans terre, il leur fuffit de rencontrer un bon fonds de deux ou trois pieds de hauteur. Ils jauniffent bien vîte dans les terres feches.

Ils pouffent quantité de bois, & fe maintiennent bien verds dans les terres fortes & humides; mais les fruits entez deffus font âpres & ne prennent point de couleur, particulierement ceux d'Hyver, comme le Bon-Chrêtien: au contraire les Coignaffiers plantez en terre feche, graveleufe & legere, ne pouffent pas tant de bois; mais leur fruit eft meilleur, plus coloré & plus délicat.

Il eft aifé de connoître la caufe de cette difference, fi l'on fait reflexion que la beauté & la vigueur des Arbres dépend de celles de leurs racines; & que felon qu'elles fe plaifent dans une terre ou qu'elles y fouffrent, il faut de neceffité que les Arbres y faffent merveilles ou y languiffent, puifqu'ils tirent toute leur nourriture de leurs racines. C'eft pourquoi lorfqu'on voit un Arbre ou jaunir ou diminuer, on peut affurer que fa racine eft malade.

Or les racines ne peuvent fouffrir que par trop d'humidité & de froideur, ou par trop de fechereffe, d'autant que l'une & l'autre de ces deux extrêmitez détruit le temperament requis à la terre pour la nourriture des Plants.

L'eau, par fa froideur, chaffe la chaleur qui anime la terre, & la rend morte & incapable de produire. Elle fait arrêter la féve, & fouffrir par confequent les Arbres. En effet, nous voyons que les pluyes froides étant trop frequentes en Eté, font jaunir les Arbres les plus verds. Mais auffi la trop grande chaleur caufe un même effet, car elle deffeche trop la terre & diffipe toute l'humeur qui nourrit les racines. C'eft pourquoi, comme le Soleil penétre plus aifément les terres feches & arides, il eft facile à juger que les Arbres y doivent jaunir, & s'y alterer plûtôt que dans les terres fortes qui fe défendent mieux de la chaleur.

Par cette même raifon les fruits doivent être délicats & colorez dans les terres feches, & au contraire très-âpres & très-groffiers, fans couleur & fans

goût dans les terres froides & humides; d'autant que c'eſt le Soleil qui par ſa chaleur diſſipe le froid & l'humeur groſſiere de la terre, & qui la rend plus ſubtile & plus douce; c'eſt pourquoi dans les terres où il pénétre davantage, les Arbres n'y trouvent que peu d'humeur, & n'y pouſſent par conſequent que peu de bois; mais auſſi la ſéve qu'ils en tirent étant bien preparée & très-délicate, rend leurs fruits d'une chair douce, d'une peau déliée qui ſe colore bien mieux & les fait mûrir plûtôt, ou au contraire le Soleil ne pouvant penétrer dans les terres fortes, les Arbres s'y nourriſſent d'une humeur groſſiere, qui fait leurs fruits rudes, âpres & plus longs à mûrir, & comme ceux d'Hyver ſont plus long-temps ſur les Arbres, & ont beſoin d'une plus grande chaleur pour mûrir, ils reſſentent auſſi davantage l'âpreté de la terre qui les a nourris.

L'experience confirme cette verité, en ce que nous voyons que pendant les années froides & pluvieuſes, les fruits n'ont ni goût ni beauté, & principalement dans les terres fortes & humides.

IV. Après ce diſcours établi ſur la raiſon & confirmé par l'experience, il eſt facile de connoître quelle eſt la terre propre à chaque ſorte de fruits; & il me ſemble qu'il eſt preſque inutile de continuer d'en parler plus en détail.

Cependant pour ne rien obmettre, je dirai que le Prunier vient fort bien dans les terres ſeches & pierreuſes, parce que ſa racine eſt forte & vigoureuſe.

Les Pêchers ſe plaiſent auſſi dans les terres legeres; ils ſont très-ſujets à la gomme dans les terres fortes.

L'Amandier de même, d'autant qu'il ne demande que peu de nourriture.

Les Ceriſiers & les autres fruits rouges réüſſiſſent bien dans la terre douce & ſablonneuſe, parce que leurs racines ſont délicates, & qu'elles courent à fleur de terre.

Quoique les Pruniers, les Meriſiers & le Ceriſier de pied aiment les terres legeres & douces, ils s'accommodent encore bien des graſſes.

V. Il faut obſerver la même choſe pour les Greffes: ainſi un Poirier franc ne pouſſera que du bois, ou ne fera que languir dans une terre chaude où un Poirier ſur Coignaſſier auroit réüſſi à ſouhait: de même, un Pêcher greffé ſur Amandier fera parfaitement bien dans une terre legere, ou plus chaude que froide; & un Pêcher ſur Prunier y périroit, parce que la ſéve du Prunier, pour nourrir le Pêcher qui pouſſe beaucoup en bois, veut une terre peſante, au contraire de l'Amandier.

VI. Il s'enſuit de ce que j'ai dit ci-deſſus, que les fruits ont plus de goût dans les terres ſeches; & en recompenſe, les Arbres ſont plus vigoureux dans les terres fortes: la plûpart des fruits, comme Bon-Chrêtien d'Hyver, Petit-oin, Lanſac, Epine, y ſont inſipides & ſouvent pierreux, ſurtout en Buiſſons.

Les Arbres à plein vent qui durent trente ans dans les Hauteurs ou les Plaines, n'en durent que dix dans les Vallées: ils réüſſiſſent pourtant mieux dans les Vallons, pourvû qu'ils ne ſoient pas trop humides, parce qu'ils ne ſont pas ſi battus des vents, & la terre y eſt meilleure à cauſe que la graiſſe de tout le Païs y deſcend avec les pluyes.

*Figures qu'on donne aux Arbres Fruitiers.*

Elles ſe réduiſent à quatre ; & on les plante, 1°. A haute tige ou en plein vent. 2°. En Eſpalier. 3°. En Contr'Eſpalier ou en Haye d'appuy, vis-à-vis les Eſpaliers, ſur le bord du quarré. 4°. En Buiſſons.

I. Les hautes Tiges ſervent pour les Vergers & pour les Champs, & peu pour les Jardins, ſi ce n'eſt dans les grands, où on met quelques Arbres de Tige au milieu des quarrez, un dans chaque, ou ſur le bord des grandes Allées de traverſe.

Certains Fruits ne réüſſiſſent gueres qu'en plein vent : tels ſont les Francatus, les Rambours, les Reinettes, les Calvilles, Apis, Fenoüillets, Court-Pendus, & generalement tous les Pommiers ; les Fruits de mediocre groſſeur ſur-tout ceux qui ont de la diſpoſition à être pâteux & inſipides, comme Petit-Oin, Sucré-Vert, Epine, Loüiſe-Bonne, Lanſac, &c. D'autres réüſſiſſent aſſez bien de quelque maniere qu'on les mette, comme Rouſſelets, Cuiſſe-Madame, Blanquets, Robines, Leſchaſſeries, Saint-Germain, Ambrette, Martin-Sec, &c. En general, les Fruits à pepin, de même que les Fruits rouges, font bien en Tige, parce qu'ils ne haïſſent pas le grand air. Entre les Pruniers, les Pavies noirs, Mirabelle, Sainte-Caterine & Diaprée, réüſſiſſent auſſi en plein vent, de même que les Amandiers, Azeroliers & Mûriers.

Au reſte, les Arbres de Tige ne demandent que d'être un peu ſoignez dans leurs premieres années, ſeulement pour former une belle tête ; car au ſurplus, ils ne s'accommodent point de la diſcipline auſtere des Jardins.

Les Fruits qui viennent en plein vent ont plus de goût que ceux des Eſpaliers & des Buiſſons.

II. Les *Eſpaliers* ſont des Arbres ou de demi-Tige, ou nains, qu'on étend en forme d'éventail, contre un mur de maçonnerie, & quelquefois de ſimple bauge ou de planches. Il doit avoir au moins ſept pieds de hauteur ; & pour le bien garnir & profiter de toutes les places ſans rien perdre de la reflexion qui s'y fait du Soleil le Pere des Plantes, on met alternativement des demi-Tiges & des Nains : il faut qu'ils ſoient bas de Tige, garnis dès le pied, avoir les branches partagées également des deux côtez ſans ſe croiſer, être bien ouvert en forme d'éventail, & qu'il y ait, s'il ſe peut, une branche à bois entre deux à fruit. Pour cela, il faut les tailler à propos dès leur premiere jeuneſſe.

On doit obſerver pour les Fruits qui ſe plaiſent en demi-Tige, ce que je viens de dire de ceux à haute Tige. Ce ſont principalement les Coignaſſiers qui peuplent les Eſpaliers & les Buiſſons.

C'eſt aux Eſpaliers qu'on eſt redevable de la quantité & de la bonté des Fruits que nous avons, parce que les Fruitiers y joüiſſent doublement de la chaleur du Soleil qui s'y reflechit, & ils ſont à l'abri de preſque toutes les injures de l'air ; les Fruits y mûriſſent plus vîte, & ont plus de relief qu'en Buiſſon ; & il n'y a rien de plus beau que de voir dans des Jardins bien tenus, des murailles toutes couvertes de Fruitiers où les branches étenduës avec ordre ſont toutes couvertes de feüilles & chargées de ces Fruits admirables, dont la groſſeur, la ſaveur & le coloris ſatisfont également le goût

& les yeux. Les Eſpaliers viennent bien plus vîte que les hautes Tiges ; & s'ils ſe ruinent en peu d'années, c'eſt parce qu'ils ſont mal entretenus.

La Bergamotte, le Bon-Chrêtien, le Petit-Muſcat, les Pêches ( ſurtout les Avant-Pêches, les Pêches de Troye, les Madelaines blanches & les Violettes tardives ) les Abricots, les Figues, quantité de Poiriers, même quelques Pommiers & le Perdrigeon violet, l'Imperatrice & quelques autres Prunes qui ſont ſujettes à tomber au moindre vent, ſont les Fruits dont on garnit les Eſpaliers.

III. Les *Contr'Eſpaliers* ne ſont plus d'uſage que dans les Jardins de ceux qui veulent ou menager un petit terrain que les Buiſſons empliroient trop, ou former des Paliſſades & des Allées de verdure, en oppoſant une Haye d'appuy aux Eſpaliers.

IV. Les *Buiſſons* occupent avec les Arbres de Tige tout le terrain du milieu de chaque Jardin.

Un Buiſſon doit, 1°. être bas de Tige : pour cela, en le plantant, on ne lui laiſſe que neuf poûces hors de terre, en ſorte que ſes branches ſortent des trois poûces d'en-haut, & que les ſix autres ſoient pour la Tige, ce qui fait aſſez d'eſpace pour labourer & ſarcler. 2°. Qu'il ſoit rond de tout ſens ; car c'eſt cette rondeur qui fait ſa beauté & ſa bonté : pour le conſerver, on le taille à meſure qu'il croît, afin qu'il s'étende plus en largeur qu'en hauteur. 3°. Qu'il ſoit ouvert du milieu & qu'il monte un peu en pente ſans être trop évaſé, afin que n'occupant pas de terrain inutile, l'air & le Soleil y puiſſe penétrer, pour colorer & mûrir le fruit facilement & également : c'eſt pourquoi la tête de l'Arbre doit faire la figure d'une coupe ; pour cela on ouvre un peu les branches, & on les étend ſur les côtez. 4°. Qu'il ſoit garni de toutes parts, mais également & ſans confuſion.

Il n'y a rien de plus gracieux, de plus commode & de plus à portée, ni qui preſente & mûriſſe mieux le Fruit & en donne plus, qu'un Arbre ainſi bien figuré.

Les Buiſſons ont l'avantage ſur les Eſpaliers, de n'être pas ſujets aux Tigres, de porter des Fruits plus gros & de pouvoir être placez par-tout.

Le Bon-Chrêtien, les Bergamottes, les Beurrez, la Virgouleuſe, l'Ambrette, Leſchaſſerie, Colmar & quelques Pommiers, comme Reinettes, Calvilles & Apis, ſont les Fruits qu'on met d'ordinaire en Buiſſons : la Pêche fait un grand & vilain Buiſſon, il eſt même très-ſujet à la coulure ; c'eſt pourquoi on n'en met gueres qu'en Eſpalier.

Dans les petits Jardins, on met peu de Buiſſons & peu de Pruniers, Ceriſiers & Poiriers ſur franc, à moins qu'on ne les ait greffez ſur du Pommier de Paradis, qui fait des Buiſſons ſi petits, qu'ils n'embaraſſent point. Ceux qui n'ont qu'un petit Jardin, peuvent multiplier leurs Fruits en en mettant deux bonnes ſortes de ſaiſon differente ſur un même pied d'Arbre ; comme un Bon-Chrêtien avec un Beurré, de même des Pommes, Pêches & Prunes.

*Expoſition & uſage des quatre murs du Jardin.*

Pour bien diſpoſer les Plants dans un Jardin, on doit conſiderer la qualité du fond, l'expoſition du Soleil & la ſituation pour les vents ; car la maturité des Fruits vient autant de la qualité de la terre, que de l'aſpect du Soleil.

I. Après ce que j'ai dit ci-dessus, on jugera facilement qu'il faut mettre les Fruits délicats & pleins d'eau dans les Terres les plus douces & les plus seches; & les gros Fruits, comme Poires & Pommes, dans celles qui sont plus fortes & plus fraîches; parce que les premiers veulent être nourris de secheresse pour être délicats & avoir bon goût; & les autres ayant besoin d'une plus grande nourriture, demandent une Terre plus forte & plus humide.

En general, tous les Fruits à noyau sont plus délicats que ceux à pepins; il vaut donc mieux les planter dans la Terre la plus seche & la plus douce. On doit même observer qu'entre les Fruits à noyau, les uns sont plus délicats que les autres; & qu'entre les Fruits à pepin, les uns sont secs & les autres pleins d'eau, & qu'ainsi ils doivent être plantez dans la Terre plus ou moins seche, selon leurs differentes qualitez. C'est pourquoi il faut placer les especes de Poires fort pleines d'eau, comme le Bon-Chrêtien d'Hyver, le Beurré, la Bergamotte & les autres Poires beurrées dans les Terres les plus dessechées; & les Poires qui sont fort seches, comme l'Amadote & les autres de pareille nature, dans les Terres les plus humides, parce que cette sorte de qualité de terre corrige le défaut contraire du Fruit.

C'est par cette raison que les mêmes Fruits sont meilleurs en un Jardin qu'en l'autre; que les Poires de Bon-Chrêtien ont la chair plus délicate & le goût plus relevé dans les Terres seches, & que l'Amadote n'y est pas si bonne, venant trop seche & trop pierreuse: au contraire elle est excellente dans les Terres humides, où le Bon-Chrêtien ne prend ni couleur ni goût, à cause de l'humidité trop grande qui rend sa chair plus rude & plus grossiere.

II. L'aspect du Soleil est à observer, principalement pour les Espaliers.

Quoique l'exposition du Midi soit la meilleure, que celle du Levant ne lui soit que d'un peu inferieure, que celle du Couchant soit la mediocre, & celle du Septentrion la mauvaise, cependant elles ont toutes leur utilité, pourvû qu'il y ait deux heures de Soleil par jour.

1°. Le Levant est la meilleure exposition pour les Pêches, Pavies & Abricots; ils y chargent davantage & viennent ordinairement gros, meilleurs & plus colorez. Le Colmar, le Petit-Muscat & les autres Poires hâtives & délicates réüssissent aussi très-bien à cette exposition, parce qu'ils y ont une chaleur douce qui croît & les penetre insensiblement.

2°. Le Midy est la vraye place des Muscats, des Chasselas & des Figuiers: on tient les tiges de cinq pieds de haut, pour placer entre deux des Poiriers & des Pêchers nains.

Les Pêchers ne réüssissent à cette exposition que dans les Climats plus froids que chauds, parce qu'autrement ce Fruit n'aura pas le temps de mûrir & de se perfectionner, & il sera sujet à gerser & à tomber.

Quant aux Poiriers, le Bon-Chrêtien, la Bergamotte & toutes les especes qui sont pleines d'eau, y font merveilles, parce qu'il leur faut beaucoup de chaleur pour bien mûrir & avoir bon goût.

3°. Le Couchant est pour les Pruniers, pour les Pommiers, pour les Poiriers qui ne sont ni hâtifs ni délicats, & pour quelques Abricotiers qui y mûrissent tard & prennent peu de couleur, en sorte qu'ils sont plus propres à confire & ne chargent gueres; le Bon-Chrêtien & la Bergamotte ne mûrissent à cette exposition que dans les Terroirs extraordinairement chauds.

On peut encore mettre quelques Pêchers au Couchant dans les Terres douces & temperées en chaleur ; car dans celles qui sont plus chaudes, ce Fruit délicat qui conserve tout le matin la fraîcheur de la nuit, brûlera plûtôt qu'il ne mûrira au prompt passage du Soleil qui le vient visiter tout d'un coup.

La meilleure place pour les Figuiers, est le coin qui forme la rencontre des deux murailles, qui regarde le Levant & le Midy.

4°. L'aspect du Nord, sur-tout quand il a un peu de Soleil, est bon dans les Climats plus chauds que froids, pour les Poires robustes, même d'Eté ; pour les Prunes, principalement pour celles de *Monsieur*, pour les Abricots, les Figues & le Verjus : les Fruits y sont plus tardifs, & ont moins de couleur & de goût qu'aux belles expositions ; mais ils sont ordinairement plus gros & on en mange plus tard.

III. Dans les grands Plants, il faut encore remarquer l'exposition des vents. On les craint, ou pour la gelée au Printemps, quand les Arbres sont en fleur, ou pour les Fruits pendant l'Automne.

C'est pourquoi comme les Cerises, les Prunes & les autres Fruits à noyau fleurissent de bonne heure & sont plus sujets à la gelée, on doit les planter à l'abri des vents du Septentrion & de Galerne, parce que les vents du Midy n'étans ordinairement violents qu'en Automne, ils ne peuvent pas incommoder ces premiers Fruits.

Au contraire, comme les Pommiers & les Poiriers poussent leurs fleurs plus tard, & qu'ils resistent mieux à la gelée, si on ne peut pas en les plantant les mettre à couvert des vents de Galerne & de Midy, il faut du moins les placer à l'abri de ceux du Midy, pour conserver leur Fruit qui ne se cueille qu'en Automne.

Au reste, voyez ce que j'ai dit des expositions ci dessus page trois & suivantes.

IV. Les Arbres exposez au Nord jettent moins de bois que ceux des autres expositions, c'est pourquoi on les plante plus drus.

On doit planter des Arbres de mêmes Fruits à differens Soleils. 1°. Pour en avoir plus long-temps, suivant leurs differens degrez de maturité. 2°. Pour en avoir surement, parce que dans le temps de la fleur, il s'éleve des vents froids tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, qui broüillent les fleurs & perdent le Fruit.

Le choix des especes dépend du goût du Maître, de même que le nombre qui en peut entrer dans un Jardin, se regle sur l'espace qu'on laisse entre chaque pied, comme je l'expliquerai en parlant de la maniere de planter. Je dirai seulement ici que dans un Jardin qui aura cent toises de tour en murailles, on peut élever à merveille quatre-vingt bons Arbres en Espalier ; sçavoir quatre sortes de Raisins, deux Figuiers blancs & ronds, quatre Cerisiers, un hâtif & trois ordinaires, six Pruniers, deux Pavies, deux Brugnons, quatorze Pêchers, trente Poiriers & douze Pommiers.

On aura outre cela dans ce même Jardin, quantité d'Arbres qu'on choisira selon son goût, & qu'on mettra ou en Buisson le long des quarrez & dans les quarrez mêmes, ou en Contr'Espalier, & quelques-uns de tige : par-là on multipliera tous les genres & toutes les especes de Fruits ; on y aura

aura aussi des Raisins, des Groseliers, des Framboisiers, des Amandiers, des Azeroles, des Epines-blanches, &c. L'Economie consiste surtout à avoir bien des Fruits d'Hyver. Le vrai moyen d'avoir de beaux, grands & bons Plants, c'est de faire des Jardins coupez de murs, comme je l'ai dit ci-dessus, page 12.

*Treillages & autres Palissades d'Espalier.*

Avant que d'en venir au choix & au Plant de nos Fruitiers, il faut leur garnir les murs, & voir les differentes manieres de palisser.

I. Celle qui se fait avec des clous & des petits morceaux de cuir ou de lisiere de drap qui entourent la branche, est la plus ancienne, la plus naturelle, la plus propre & la plus belle de toutes; mais elle est la plus longue de beaucoup, & demande plus de soin; elle ne se peut gueres pratiquer que sur les murailles recrêpies de plâtre, parce que le clou ne tient point sur les autres, à moins qu'on ne mette des chevilles de bois dans les joints des pierres, pour y ficher des petits clous.

Les Arbres palissez de cette maniere sont mieux étendus, couchez plus proprement, ils font une tapisserie de verdure fort agréable; & cette façon est commode en ce qu'on conduit les branches mieux, avec plus de facilité, & sans les contraindre. Elle est néanmoins meilleure pour les Poiriers que pour les Pêchers; parce que les Poires ayant la queuë longue, se détachent & s'éloignent davantage de la muraille, en sorte qu'elles mûrissent fort bien; mais le fruit des Pêchers, des Pavies & des Abricotiers est attaché de si près à la branche, & demeure tellement collé contre le mur, qu'il ne peut pas meurir également de tous côtez.

Les lisieres de drap sont meilleures que celles de cuir; car la pluye ne les gâtent point & ne les fait point retressir. En palissant de cette sorte, il faut bien prendre garde de ne pas serrer la branche avec la lisiere, & d'attacher le clou au-dessous: cela incommoderoit beaucoup les branches & pourroit les blesser lorsqu'elles rencontrent le clou; car comme la branche s'éleve naturellement & tire toûjours en-haut, elle se meurtrit lorsqu'elle rencontre le clou au-dessus.

II. Dans le dernier siecle, on a trouvé l'invention de faire sceller dans les murailles des os de pied de mouton pour y palisser les Arbres. Cette maniere n'est pas si belle que celle qui se fait avec le clou, d'autant que ces os paroissent toûjours entre les feüilles. Elle n'est pas non plus commode, parce que les os ne se trouvant pas toûjours placez fort à propos, il faut souvent forcer les branches pour les y attacher.

Ceux qui veulent s'en servir, doivent les faire sceller de sorte qu'ils ne débordent la muraille que d'un bon poûce, & qu'ils soient espacez à quatre ou cinq poûces les uns des autres, afin qu'étant fort proches ils se trouvent à propos pour y attacher les branches sans les contraindre.

Cette façon de palisser a cet avantage qu'elle dure long-temps, & qu'elle n'est pas de dépense à entretenir, puisqu'il ne faut que du jonc en Eté, & de petits oziers en Hyver pour lier les branches.

Dans les païs où les os de mouton sont rares & difficiles à amasser, on peut ne les mettre qu'à deux pieds les uns des autres, & y attacher de pe-

tites baguettes en forme de treille pour y palisser dessus ; mais en ce cas il est necessaire qu'ils débordent la muraille de deux bons poûces, afin d'y pouvoir plus facilement lier les baguettes.

III. La maniere de palisser sur des treilles de bois rond, n'est pas si propre ni si agréable que les autres, & est de plus grande dépense. Elle a pourtant l'avantage que les fruits y mûrissent bien ; car n'étant jamais collez contre la muraille à cause de l'épaisseur de la treille, ils joüissent mieux de la chaleur & de l'air qui passe aisément derriere les branches.

Il faut renouveller souvent ces sortes de palissades, si elles ne sont faites d'un bois fort comme Chêne, Châtaignier & Frêne. En faisant ces treilles on doit ôter avec soin toute l'écorce des perches devant que de les mettre en œuvre ; elles en durent davantage, & les perce-oreilles, les chenilles & les autres petites bêtes qui gâtent les fleurs & les fruits, ne s'y peuvent pas cacher.

IV. La meilleure invention de toutes, & celle qui est la plus commode, qui dure le plus & qui est de moindre entretien, est de faire des treilles d'échalas de quartier. Ces sortes de treilles coûtent beaucoup d'abord ; mais elles sont les meilleures & de moindre dépense, parce qu'elles durent long-temps & sont aisées à entretenir.

Pour les faire, commencez par faire sceller dans vôtre mur des crochets de fer en ligne droite, à trois pieds de distance l'un de l'autre, & qu'ils sortent de deux poûces hors du mur, pour poser & soûtenir les treilles.

Ensuite ayant acheté la quantité d'échalas qu'il vous faut pour garnir vos murs, car je suppose que vous les aurez choisi de bon Chêne sans aubier, & que vous les aurez fait preparer par l'ouvrier sans les affoiblir, les laissant d'un bon poûce de quarré, & longs de neuf ou dix pieds suivant la hauteur de la muraille ; vous les poserez sur les crochets & les espacerez de sept à huit poûces, les mailles ayant plus de grace en carré long qu'en carré parfait : vous les lierez avec du fil-de-fer ou du laton, & continuërez l'ouvrage tout autour des murs. A la fin vous pouvez peindre vos échalas en haut pour qu'ils fassent long-temps un joli effet.

Quelques-uns pour faire leurs palissades plus propres, font scier du bois de deux poûces en quarré, & le font entailler & assembler par un Menuisier en forme de chassis ; mais ces treilles durent moins que celles de bois de fente, parce que le bois scié se mouline & pourit promptement.

Pour les Contr'Espaliers, on les conduit sans façon avec de forts échalats ; ou bien on leur fait une clôture de bons pieux tenus fermes par des petites perches qu'on y attache en échiquier avec de l'ozier : là-dessus on palisse ces Arbres ; & quand ils sont grands, ils se tiennent assez d'eux-mêmes.

V. *Treillages de fil-de-fer.* Il est moins agreable à la vûë que les échalas ; mais il coûte deux tiers moins & dure beaucoup plus, & l'experience apprend qu'on ne doit pas craindre que le fer écorche les branches.

Pour le faire sur un mur haut par exemple de neuf pieds, vous y ferez sceller trois rangs de crochets de trois pieds en trois pieds sur la hauteur, ils seront éloignez l'un de l'autre de deux pieds sur la largeur du mur, & le rang d'en-bas sera à huit poûces de terre.

Vous poserez sur chaque rangée des échalas, que vous assemblerez par le

bouts & les attacherez aux crochets avec du fil-de-fer ; & de six toises en six toises, vous attacherez à un crochet un échalas de la hauteur du mur.

Sur ces échalas ainsi arrêtez, vous ferez un treillage de fil-de-fer bien bandé, dont les mailles seront comme au treillage de bois de sept poûces de largeur sur huit de hauteur.

*Recueil des meilleurs Fruits, leur figure, leur bonté, & l'ordre de leur maturité.*

Pour faire un Fruit estimé, il faut que le bon goût, la belle figure & le coloris y soient réünis ; car un Fruit n'est pas de la meilleure sorte, à moins que la vûë & le goût n'y trouvent leur satisfaction.

C'est particulierement aux fruits d'Hyver qu'il faut s'appliquer pour l'utile & pour l'agreable ; & pour manger long-temps des mêmes Fruits, il n'y a qu'à en placer les Arbres à differentes expositions. Pour multiplier ses especes, surtout quand on n'a qu'un petit Jardin, on n'a qu'a mettre sur le même pied d'Arbre deux sortes de fruits de qualité ou même de saison differente, pourvû que ce soit le même genre de fruit. Au reste il vaut mieux n'avoir qu'un nombre mediocre de fruits choisis, qu'une grande quantité d'Arbres qu'on ne peut pas cultiver.

Dans le choix des fruits il faut consulter le climat & le terrain ; ainsi les Figues, les Raisins & les Pêches veulent du chaud. La maturité des Fruits avance aussi plus ou moins, suivant que le climat, le terrain & l'année sont plus ou moins chauds : dans les Provinces Meridionales de France, les fruits mûrissent quinze jours & un mois plûtôt que dans celles qui viennent au Nord ; & le terrain de Paris devance d'ordinaire celuy de Versailles.

Les Muscats qui sont en bon fonds & bien exposez, peuvent servir de regle pour la maturité des autres fruits ; car tous ceux de l'arriere saison suivent en cela le sort du Muscat ; ils mûrissent par-tout où le Muscat mûrit ; & au contraire s'il n'y mûrit pas, la plûpart n'y mûriront pas. Leur maturité se regle aussi sur celle du Muscat ; de sorte qu'ils mûrissent de bonne heure quand il mûrit tôt, c'est à-dire à la fin d'Août ; & l'année est tardive, quand il mûrit vers la saint Remy.

*Fruits d'Eté.*

*Fruits Rouges.* Les Fraises qui commencent à paroître à la fin de May, donnent en Juin, & sont suivies de près par les Groseilles, Framboises, Guignes, Cerises hâtives, même Griotes, Abricots hâtifs & Poires de Petit-Muscat ; mais *Juillet est le mois des Fruits Rouges.* Les Figues, Abricots, Avant-Pêches & autres Fruits les relevent.

1°. On a en Espalier des Cerises précoces dès le mois de May, mais elles ne paroissent guéres que dans des porcelaines, & en petite quantité ; aussi n'est-ce que la nouveauté du fruit qui fait alors tout leur merite, soit qu'on les serve cruës, soit qu'on en fasse des compotes ; car étant aigres, ayant peu de chair, un gros noyau & la peau épaisse, elles n'ont encore rien de recommandable en elles-mêmes, d'autant qu'elles sont ordinairement petites, & l'Arbre est toûjours petit & fort délicat.

Parmi les autres especes de Cerises, il y en a qui sont encore un peu hâtives, & ce sont les moins bonnes ; d'autres plus tardives, qui sont aussi plus douces & meilleures, soit pour la Compote & la Confiture, soit pour être servies cruës. Il y a surtout les belles Cerises de Montmorenci, qui sont les plus grosses ; & la Cerise à courte queuë qui est fort douce, ferme & agréable au goût.

2°. Les Guignes, tant blanches, rouges que noires, viennent sans façon sur des Arbres à plein vent ; mais elles ne valent pas la peine d'être presentées devant les personnes de qualité & d'un peu de goût, à cause qu'elles sont trop fades ; à moins que ce ne soit pour la seule parade dans un temps où l'on n'est pas encore fort riche en fruits, les Guignes étant assez hâtives.

3°. Le Bigarreau y succede en Juillet ; mais il est d'un plus grand merite, à cause de sa chair ferme & croquante. Il est bon à servir & à manger dès qu'il est à demi rouge. Il n'en est pas de même de la Griotte, qui est une espece de grosse Cerise assez ferme, la queuë longue, la chair & le noyau d'un rouge-noirâtre, & douce jusqu'à la fadeur : elle n'est dans sa maturité que quand elle est presque noire.

Les Merises sont des fruits sauvages encore plus indignes de paroître sur les bonnes tables que les Guignes.

Il n'y a que le Cerisier précoce qu'on met en Espalier ; tous les autres viennent en plein vent.

### *Des Abricots.*

On en fait quelque cas ; mais c'est plus pour les Confitures tant séches que liquides, ou pour la marmelade, que pour manger cruds. On en peut garnir un Dessert, où ils font un fort joli effet par leur vermillon & leur coloris, surtout ceux qui sont venus à des Espaliers ; en échange ils ont moins de goût que ceux qui viennent en plein vent : car ceux d'Espalier y mûrissent rarement du côté du mur. C'est pourquoi on doit avoir des Abricots à plein vent dans les terres séches, dans les hauteurs & dans les lieux qui sont un peu à l'abri ; les fleurs s'y conservent : car l'Abricotier est délicat quoique vigoureux ; il jette beaucoup de bois & de fleurs ; mais les gelées blanches & les broüillards du Printemps les font souvent périr. C'est aussi pourquoi ils ne réüssissent point à plein vent dans les vallées & dans les terres humides.

L'Abricot, même celui d'Espalier qui n'est pas assez bon pour manger crud, l'emporte sur tous les autres fruits, pour la Compote, la Marmelade & la Confiture.

L'Abricot hâtif a la chair blanche, & au reste il approche de la Pêche pour la figure de son fruit & pour le goût : il donne dès l'entrée de Juillet ; mais il n'en est pas meilleur. Les Abricots ordinaires & jaunes viennent après sur le milieu du mois, & ils sont merveilleux pour les Compotes, le feu & le sucre y réveillant un certain parfum qu'on ne trouve point dans le crud.

Les Pêches & les Prunes viennent ensemble après les Abricots.

### *Des Pêches, Brugnons & Pavis.*

Ce sont tous fruits du même genre : mais nous appellons *Pêches*, ceux qui

quittent le noyau; *Brugnons*, ceux qui étant lisses, c'est à dire sans aucun poil, ne quittent pas le noyau; & *Pavis*, ceux qui ne le quittent pas non plus, mais qui ont la peau un peu veluë.

I. La Pêche est un fruit des plus délicieux à manger crud, & fait d'autant plus de plaisir, qu'il dure fort long-temps par les differentes especes qui se succedent continuellement depuis la Saint Jean jusqu'à la fin d'Octobre: voici les meilleures, suivant l'ordre de leur maturité.

La premiere est l'*Avant-Pêche-Blanche*; elle est petite, l'eau en est sucrée & musquée; l'Arbre qui la porte charge beaucoup, & il est fort sujet aux fourmis.

La *Pêche de Troyes* est plus grosse, d'un goût musqué & plus relevé que l'Avant-Pêche blanche; elle est fort rouge & ronde, ayant une petite tête au bout de l'œil; elle mûrit au commencement du mois d'Août & charge beaucoup, ce qui fait plaisir à voir.

L'*Alberge jaune* est d'une mediocre grosseur; elle a la chair jaune, & est d'un goût excellent quand on la laisse mûrir sur l'Arbre.

Après ces trois sortes de Pêches hâtives, viennent les grosses & bonnes especes.

La *Pourprée* ou *Vineuse*, est grosse & ronde, d'un rouge brun foncé; son goût est très-fin & délicieux; c'est une des plus excellentes Pêches: on la mange a la mi-Septembre. Il y a aussi une *Pourprée hâtive* qu'on mange dès la fin de Juillet.

La *Mignonne* est assez grosse, un peu plus longue que ronde, plus élevée d'un côté que de l'autre; elle est d'un bel incarnat, a la chair fine & fondante, & le noyau fort petit; son eau est sucrée & est des plus exquises: elle mûrit à la mi-Août.

La *Madeleine* est grosse, ronde, à demi-platte, rougeâtre du côté du Soleil, & blanche de l'autre & en-dedans: c'est pour cela qu'on l'appelle Madeleine blanche, parce qu'elle a peu de couleur & qu'elle mûrit vers la Madeleine dans les années hâtives; car d'ordinaire, on ne la mange que vers le dix ou quinze Août: elle a la chair & la peau fine, l'eau douce & sucrée, & le goût relevé; elle a le noyau petit & rond, sans aucun rouge autour: c'est la meilleure & souvent la plus grosse des Pêches. Il y en a de deux sortes, l'une à petites & l'autre à grandes fleurs: les premieres ont plus de fleurs & de fruits; mais ils ne sont pas si gros que ceux que donnent les grandes fleurs. Il y en a une autre espece qu'on nomme Madeleine Musquée, qui est encore meilleure & plus rare.

La *Chevreuse* est grosse, d'un rouge vif, a la chair fine & fondante, beaucoup d'eau sucrée & de fort bon goût; elle est un peu longuette, mûrit en Août & charge beaucoup.

La *Bourdine* est d'une bonne grosseur, sa chair est fondante & douce, son eau sucrée; elle est ronde & d'un rouge obscur: on la mange au commencement de Septembre. Elle réüssit aisément en plein vent & donne beaucoup.

La *Violette hâtive* est petite; mais elle est estimée la meilleure des Pêches parce qu'elle a la chair parfumée, & l'eau vineuse & relevée plus que celle des autres Pêches; sa maturité vient vers la mi-Septembre. Son Arbre vient bien en plein vent, charge beaucoup, & son fruit est licé & n'a point de bourre. Il y en a une espece qui est grosse & d'un goût excellent, mais elle n'est pas vineuse.

La *Chanceliere* eſt plus longue que ronde, d'un beau rouge, a la peau très-fine, l'eau ſucrée & très-excellente.

L'*Admirable* eſt une des plus parfaites de toutes les Pêches, par ſon eau ſucrée, ſon goût vineux & relevé ; ſa chair eſt délicate, fine & bien fondante ; ſa figure eſt groſſe & ronde, & d'un beau coloris ; ſon noyau eſt petit : on la mange au commencement de Septembre.

La *Nivette* ou *Veloutée* eſt plus longue que ronde, d'une belle groſſeur ; elle a la chair fine & fondante, d'un aſſez beau rouge par dehors & par dedans, l'eau douce, relevée & ſucrée, & le noyau petit ; c'eſt une des meilleures Pêches tardives : elle mûrit à la mi-Septembre. L'Arbre qui la porte eſt fort & vigoureux, comme celui de l'Admirable.

La *Perſique* eſt une groſſe Pêche longuette, d'un beau rouge, d'un goût exquis, qui a même du parfum ; elle a des petites boſſes, vient d'un noyau de Pêche de Pau, ſe mange au mois de Septembre, & ne réüſſit pas moins en plein vent qu'en Eſpalier.

La *Madeleine rouge* eſt un peu moins groſſe que la blanche & un peu plus longue que ronde ; elle eſt de tous les côtez d'un rouge tirant ſur le brun, vineuſe, ſucrée & relevée : elle mûrit à la fin de Septembre, & charge beaucoup.

La *Bellegarde* reſſemble beaucoup par ſa figure & ſa groſſeur à l'Admirable ; mais elle n'a pas tant de coloris, ni ſur la peau, ni au-dedans de la Pêche ; elle a la chair plus jaunâtre & le goût moins relevé ; on la mange en Septembre.

La *Violette tardive*, autrement dit *Pêche Marbrée* ou *Panachée*, ſurpaſſe les autres Pêches par ſon goût agréable & vineux quand elle eſt bien mûre & que l'Automne eſt ſec : elle mûrit au commencement d'Octobre, & elle veut être expoſée au Midy.

L'*Abricotée* ou l'*Admirable jaune* reſſemble beaucoup à l'Admirable ordinaire pour ſa groſſeur & ſon coloris ; ſa chair eſt ſemblable à celle de l'Abricot : elle mûrit à la fin de Septembre.

La *Royale* eſt de moyenne groſſeur, d'un rouge reluiſant, plus ronde que longue ; elle a la chair fine, l'eau ſucrée, & mûrit en Octobre.

La *Pêche de Pau* eſt de deux ſortes, l'une un peu longue, & l'autre ronde qui vaut mieux : elles ſont toutes deux d'aſſez bon goût ; mais leur noyau eſt ſujet à s'ouvrir ſur l'Arbre, ce qui donne entrée à de petits animaux qui ôtent le goût du Fruit.

II. Le *Brugnon violet* eſt le meilleur de tous : il devient muſqué, & c'eſt un morceau excellent quand il a mûri ſur l'Arbre, juſqu'à ce qu'il ſe ſoit détaché de lui-même. On le mange à la fin de Septembre, quand il eſt un peu ridé : ſa chair n'eſt ni tendre ni dure, & elle eſt beaucoup teinte autour du noyau.

III. Les Pavis ſont beaucoup moins eſtimez que les Pêches, parce qu'ils ſont plus difficiles à mûrir, & qu'ils ont moins de goût & moins d'eau. On dit que le Pavis eſt le mâle de la Pêche, & que chaque Pêche a ſon Pavis. On les diſtingue par leurs noyaux ; la Pêche quitte le noyau & le Pavis ne le quitte pas : de plus les Pavis ſont plus longs & moins ronds que les Pêches, & ont un côté de leur fruit plus haut que l'autre.

Le *Pavis blanc* eſt fort ſemblable par le dehors à la Pêche Madeleine blanche, par ſa figure & par ſon coloris; mais ce n'eſt plus cela quand on veut le manger : il ne s'ouvre point comme fait la Pêche; ſa chair eſt ferme, tenant au noyau; il a pourtant bon goût quand il eſt bien mûr, & il l'eſt à la fin d'Août.

Le *Pavis rouge de Pomponne* ou *Monſtreux* eſt d'une groſſeur ſurprenante, d'une belle couleur, & il charme la vûë & le goût; il eſt rond & d'un rouge incarnat; ſon goût eſt muſqué & ſon eau ſucrée : il mûrit à la fin de Septembre.

*Des Prunes.*

Les Prunes ſont fort en uſage, parce qu'on les mange cruës, confites & ſéches; elles ſont d'un grand ſecours & font honneur au deſſert par leur coloris, leur goût, leur chair, leur multiplicité & leur durée. Voici les meilleures.

Le *Gros Damas de Tours* eſt une Prune hâtive qui a la chair jaune; elle quitte le noyau, & eſt eſtimée.

La *Prune de Monſieur* eſt groſſe, ronde & violette; elle quitte le noyau, & n'eſt pas d'un goût fort relevé : il luy faut une terre legere & chaude.

Les *Damas, rouge, blanc & violet*, quittent le noyau, ſont très-ſucrez & eſtimez : le violet eſt longuet, le rouge & le blanc ſont ronds.

La *Diaprée* eſt une groſſe Prune oblongue très-fleurie; elle quitte le noyau, ſon goût eſt relevé, l'eau en eſt douce & ſucrée; elle eſt ſujette à devenir vereuſe.

La *Mirabelle* eſt une petite Prune blanche, jaunâtre, un peu tavelée; elle eſt très-ſucrée & quitte le noyau; elle eſt excellente en Confiture : il y en a de deux ſortes, la groſſe eſt meilleure que la petite.

Le *Damas d'Italie* eſt une des bonnes Prunes, preſque ronde, d'un violet brun, & bien fleurie, a l'eau ſucrée & quitte le noyau.

La *Reine-Claude* eſt une Prune blanche, ronde, ferme, très-ſucrée & quitte le noyau.

La *Royale* eſt une groſſe Prune ronde, d'un rouge clair, & d'un goût fort relevé; elle a la queuë longue, quitte le noyau & eſt bien fleurie.

La *Sainte-Catherine* a la chair fine & fort ſucrée; elle eſt longuette, aſſez groſſe, d'un blanc jaunâtre & quitte le noyau : pour la manger bonne, il faut qu'elle ſoit un peu ridée proche la queuë; elle fait de très-bons Pruneaux.

Le *Drap-d'or* eſt une eſpece de Damas qui n'eſt pas bien gros; ſa couleur eſt d'un jaune marqueté de rouge : il eſt très-ſucré; mais il charge peu.

Le *Perdrigon violet* eſt aſſez gros & long, bien fleuri, d'une certaine blancheur pâle, qui tâche de couvrir ſon coloris violet tirant ſur le rouge; elle a la chair extraordinairement fine, l'eau ſucrée & le goût relevé : il y a une eſpece qui ne quitte pas le noyau, & une autre qui le quitte; la derniere eſt plus eſtimée, quoyque toutes les deux ſoient excellentes, tant cruës que confites : on les mange à la mi Août.

Le *Perdrigon blanc* a preſque les mêmes qualitez que le violet; il n'a pas le goût ſi relevé; mais il a la chair fine, tendre & bien fondante, l'eau fort ſucrée & quitte le noyau.

L'*Imperiale* eſt une belle Prune plus groſſe que la Diaprée & plus longue, en figure d'Olive ; elle a une couture d'un côté, qui regne depuis la queuë juſqu'à la tête ; ſon coloris rougeâtre eſt agréablement couvert par une fleur blanchâtre qui luy donne un grand relief ; ſa chair eſt ferme, ſon eau abondante, douce & ſucrée : elle eſt ſujette à être vereuſe.

Le *Damas Muſqué* eſt petit & plat, il eſt bien fleuri & quitte le noyau.

La *Prune d'Abricot* eſt blanche d'un côté, & un peu rouge de l'autre ; elle eſt groſſe comme la Sainte Catherine, elle eſt pourtant plus ronde dans ſa figure, outre qu'elle a quelques taches rouges que la Sainte-Catherine n'a point, & qu'elle eſt meilleure à manger : elle quitte le noyau.

La *Dauphine* eſt une des meilleures Prunes que l'on puiſſe manger ; elle eſt verdâtre & ronde, d'une bonne groſſeur ; outre qu'elle a toutes les bonnes qualitez des autres, ſon eau eſt encore plus ſucrée, ſon goût eſt plus relevé & il a un petit parfum : pour la manger bonne, il faut la laiſſer un peu rider vers la queuë.

L'*Imperatrice* eſt une eſpece de Perdrigon violet, tardif, qui ne mûrit qu'en Octobre ; c'eſt une très-bonne Prune qui a la chair fine, tendre & bien fondante ; l'eau en eſt douce & ſucrée, & le goût relevé : on en fait de bonnes Compotes.

## *Des Poires.*

Pour qu'une Poire ſoit bonne, il faut qu'avec la beauté elle ait une chair beurrée, tendre & délicate, l'eau douce & ſucrée, & un peu de parfum.

### *Poires d'Eté.*

La premiere eſt le *Petit Muſcat*, elle eſt demi-beurrée, fort petite & ne dure guéres ; elle a une odeur de muſc & le goût très-relevé. On l'appelle auſſi *Muſcadille* ou *Sept-en-gueule*, parce qu'elles ſont fort petites & viennent par trochets ; on la mange à la fin de Juin ou au commencement de Juillet. Il ne la faut mettre qu'en Eſpalier & dans un Jardin ſec : deux ou trois Arbres ſuffiſent & font un bel effet.

La *Cuiſſe-Madame* eſt longue & menuë, d'un rouge gris & demi-beurré ; elle a la chair ferme, l'eau fort douce & ſucrée, & ſe garde aſſez : elle eſt mûre au commencement de Juillet.

La Poire *Muſcat à longue queuë* eſt aſſez groſſe & fort bonne pour une Poire hâtive.

La *Blanquette* eſt caſſante & plus longue que ronde ; elle a la peau liſſée, l'eau relevée & ſucrée, & ſe garde aſſez.

Le *Gros Blanquet* eſt fort different de la Blanquette ; il eſt plus hâtif de quinze jours, plus gros & n'eſt pas ſi bien fait en Poire : ſa blancheur lui a fait donner le nom de Blanquet ; il a la queuë groſſe, courte & un peu enfoncée, & mûrit au commencement de Juillet.

La *Poire à la Reine* eſt une Poire tendre, c'eſt-à-dire qu'elle n'eſt ni beurrée ni caſſante : elle eſt excellente quoyque petite, fort jaune, ambrée & d'un goût très-relevé ; on la nomme auſſi *Muſcat-Robert* ou *Poire d'Ambre.*

La *Belliſſime* ou *Supréme* eſt demi-beurrée & eſt de la figure d'une groſſe Figue ; elle

elle est foüettée de rouge sur un fond jaune & d'un goût fort relevé : il la faut cueillir un peu verte, étant sujette à devenir cotonneuse : quelques-uns la nomment *Figue Musquée.*

Le *Gros Rousselet de Reims* est demi-beurré & passe pour une des meilleures Poires d'Eté ; elle est longue, rouge, beurrée & musquée.

Le *Petit Rousselet* est plus roux, gris & ne mollit point si tôt que le Gros ; il a un goût plus relevé & se garde plus long-temps ; il est excellent crud, en Compote, en Confiture liquide & séche : on peut le cueillir verdelet, pour le laisser mûrir dans la Fruiterie.

La *Cassolette* ou le *Friolet* est petite, longuette & verdâtre ; elle a l'eau fort sucrée & musquée ; elle est cassante & tendre, charge beaucoup & se garde assez long-temps : sa maturité est vers la mi-Août.

La *Bergamote d'Eté* est grosse, verte, beurrée & fondante, & ressemble assez à la Bergamote d'Automne ; elle a l'eau sucrée, & est excellente.

L'*Inconnu Chéneau* ou la *Fondante de Bresse* est plus longue que ronde, & a du rouge & du jaune ; elle a l'eau fort sucrée & relevée, la chair cassante & charge beaucoup.

La *Robine* ou *Royale d'Eté* est une petite Poire demi-cassante entre ronde & plate ; elle a la queuë longuette, droite & un peu enfoncée, l'œil en-dedans ; sa chair est tendre & cassante, l'eau très musquée & sucrée, le coloris blanc jaunâtre & la peau douce : elle mûrit au commencement de Septembre. Elle vient par bouquets & vient plus grosse sur Coignassier que sur Franc.

La *Poire sans peau*, autrement *Rousselet hâtif*, est longuette, roussâtre, a la peau très-fine, l'eau douce & sucrée, la chair tendre ; c'est un demi-beurré qu'on mange en Juillet.

Le *Bon-Chrêtien d'Eté* est une grosse Poire jaune, tendre, lissée & longue ; elle a l'eau bonne & fort sucrée : c'est un très-bon fruit dans les terres chaudes.

Le *Bon-Chrêtien musqué* est long d'une grosseur raisonnable, rouge du côté du Soleil, & blanc de l'autre ; sa peau est lissée, sa chair est entre cassante & tendre, d'un goût parfumé, & son eau sucrée ; elle mûrit au commencement de Septembre.

La *Poire d'Orange* ; il y en a de plusieurs especes ; l'Orange commune est verdâtre & petite ; l'Orange Royale est belle, grosse & bonne ; l'Orange Musquée est plus plate & veut être mangée plus verte que mûre, autrement elle mollit ; les autres Oranges veulent être prises aussi un peu vertes, autrement elles deviennent cotonneuses quand elles mûrissent sur l'Arbre.

Le *Salveati* est assez gros, rond, plat & demi-beurré : il a la queuë longue & menuë ; il est jaune, mais il prend du rouge quand on en ôte les feüilles qui le cachent au Soleil ; son eau est sucrée & excellente : il mûrit à la fin d'Août.

La *Moüille-bouche* ou *Verte longue* est ainsi nommée, parce qu'elle est longue & verte quoique mûre ; elle est fort beurrée & fondante, & d'une eau très relevée.

Le *Beurré rouge* ou *Beurré d'Anjou* est une grosse Poire longue, non pointuë, fort colorée ; c'est le *Beurré* par excellence : son eau est fort sucrée &

relevée; c'eſt la plus fondante de toutes les Poires. Il charge beaucoup, preſque tous les ans & dans toutes ſortes de terrain.

Le *Beurré gris* n'eſt pas ſi haut en couleur; il eſt plus tardif, moins âpre & plus doux.

La *Belliſſime d'Automne* ou *Vermillon* eſt une Poire caſſante, rouge comme du vermillon, de la figure de la Cuiſſe-Madame, mais plus groſſe, d'une eau ſucrée, & qui n'a ſa bonté parfaite que quand elle ſe détache de l'Arbre.

L'*Epine-d'Eté* ou la *Fondante-Muſquée* eſt une Poire nouvelle, fondante & excellente, qui reſſemble aſſez à l'Epine-d'Hyver.

### *Poires d'Automne.*

Le *Meſſire-Jean doré* n'eſt pas ſi ſujet à la pierre que le Meſſire-Jean gris; ſa chair eſt caſſante & ſon eau ſucrée; il mûrit vers la mi-Octobre.

La *Bergamotte d'Automne* eſt groſſe, liſſée & platte en ſa figure, l'œil enfoncé, la queuë courte & menuë; ſa peau eſt verte & jaunit en mûriſſant; elle a la chair tendre, fondante, l'eau douce & ſucrée avec un petit parfum fort agréable: elle ſe mange en Octobre & ſe garde juſqu'en Decembre. C'eſt une des meilleures Poires: elle veut être en terre legere & en Eſpalier bien expoſé: en Buiſſon, ſon bois qui eſt délicat comme ſon fruit, devient plein de chancres & le fruit tout tacheté de noir.

La *Bergamotte-Suiſſe* la plus hâtive des Bergamottes, eſt toute rayée de verd & de jaune: c'eſt une Poire platte & très-beurrée, que l'on eſtime.

La *Verte-longue* ou *Moüille-bouche* eſt ainſi nommée, parce qu'elle eſt longue & verte quoique mûre: elle eſt fort beurrée & fondante & d'une eau très-relevée; ſa maturité eſt à la mi-Octobre.

La *Verte-longue Suiſſe* ou *Panachée*, a les mêmes qualitez; ſon bois eſt rayé de jaune & de verd, & ſon fruit, même une partie des feüilles ſont panachées.

La *Dauphine* ou *Franchipane* eſt une des plus fondantes & des meilleures Poires; elle a effectivement le goût de Franchipane & l'eau ſucrée: elle eſt longuette & aſſez groſſe, liſſée & jaune.

Le *Sucré-verd* eſt aſſez gros, ſemblable à la Verte-longue, mais plus court; il eſt toûjours verd, a la chair fort beurrée & le goût agréable; il eſt un peu pierreux dans le cœur; il mûrit vers la fin d'Octobre, & charge beaucoup.

Le *Doyenné* ou *Beurré blanc* eſt de la groſſeur & figure d'un beau Beurré gris; elle a la queuë groſſe & courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jauniſſant beaucoup en mûriſſant; elle eſt fondante, l'eau en eſt douce, mais peu relevée: ſa chair devient aiſément molle, pâteuſe & comme ſablonneuſe, enſorte qu'il n'eſt pas aiſé de trouver le temps juſte de ſa maturité; il faut la cueillir un peu verte, & la manger avant qu'elle ait atteint un certain jaune clair qui marque qu'elle eſt paſſée: elle eſt fort belle & tient bien ſon coin dans un Deſſert; ſa maturité eſt au mois d'Octobre: dans les années ſéches, elle a un fumet qui la fait eſtimer.

La *Marquiſe* eſt groſſe & verte, jaunit en mûriſſant & reſſemble aſſez au Bon-Chrêtien d'Hyver; elle a la tête platte, l'œil petit & enfoncé, le ventre gros & proprement allongé vers la queuë; elle eſt très-beurrée & fon-

dante; ſon eau eſt douce & muſquée, & approche fort de l'eau du Meſſire-Jean: c'eſt une des plus excellentes Poires, quoiqu'elle ait quelques pierres au cœur; elle mûrit en Octobre & Novembre.

La *Bergamotte de Creſane* eſt groſſe & platte, d'un gris verdâtre qui jaunit en mûriſſant; elle eſt très-beurrée & d'une eau très-ſucrée & vineuſe: elle a la tête aſſez groſſe vers la queuë: elle eſt excellente & rare.

La *Jalouſie* eſt groſſe, grisâtre, un peu pointuë vers la queuë; elle eſt ſi beurrée & d'un ſucre ſi fin, qu'elle a merité ſon nom, comme donnant de la jalouſie aux Poires de ſa ſaiſon: elle veut être cueillie un peu verte.

La Poire de *Satin* eſt preſque ronde, blanche & ſatinée; elle eſt très-fondante, d'une eau ſucrée & excellente: elle ſe mange pendant trois mois.

La *Virgouleuſe* eſt groſſe, longue & verte; elle jaunit en mûriſſant: elle eſt très fondante, & d'un beurré ſolide & extraordinaire; elle a la queuë courte, charnuë & panchée, l'œil un peu enfoncé & médiocrement grand; la peau liſſe & quelquefois colorée du côté du Soleil: on la mange en Novembre, Decembre & Janvier. Le Poirier de Virgouleuſe eſt le plus vigoureux de tous les Poiriers; c'eſt auſſi le plus long à rapporter du fruit.

L'*Epine-d'Hyver* eſt preſque ronde, tirant ſur l'ovalle: elle eſt verte & jaunit un peu en mûriſſant: c'eſt une Poire des plus fondantes dont le Beurré eſt muſqué & le plus fin de tous: on la mange en Novembre, Decembre & Janvier.

L'*Ambrette* eſt fondante, ſa figure eſt ronde, elle a l'œil enfoncé, le coloris verdâtre & gris dans les Terres fortes, & blanchâtre dans les Terres legeres; elle a la queuë droite & aſſez longue, la chair fine & beurrée, l'eau ſucrée & parfumée: on la mange en Novembre, Decembre & quelquefois en Janvier. Elle vaut mieux ſur Coignaſſier que ſur Franc: elle eſt plus hâtive & d'un goût plus relevé dans les Terres legeres: le fruit & le bois ont un air ſauvage, & ils réſiſtent aſſez à la gelée.

Le *Saint-Germain* eſt gros & long; ſon coloris eſt verd & roux, un peu tiqueté; il jaunit en mûriſſant; il a la queuë courte, groſſe & panchée, il eſt très-beurré & fondant: on en mange juſqu'au mois de Mars; mais quand on veut le garder ſi long-temps, il faut le cueillir un peu vert: c'eſt un des meilleurs fruits d'Hyver; ſon Arbre fait un beau Buiſſon & charge beaucoup.

Le *Martin-ſec* eſt plus long que rond; il eſt rouge du côté du Soleil & d'un roux iſabelle de l'autre; ſa chair eſt caſſante, aſſez fine & ſon eau ſucrée, avec un petit parfum: on la peut manger bonne durant trois mois; elle eſt un peu ſujette à être pierreuſe.

La *Merveille d'Hyver* eſt de figure inégale; ni ronde ni longue, verdâtre, d'une bonne eau & d'un beurré très-fin.

La *Poire de vigne* eſt une petite Poire beurrée & qui a beaucoup d'eau & de ſucre & la queuë fort longue; elle vient bien en plein vent.

### *Poires d'Hyver.*

Le *Colmar* a le ventre plus gros que la tête, s'allongeant groſſierement vers la queuë qui eſt courte, groſſe & panchée; le coloris en eſt verd tiqueté, un peu teint du côté du Soleil, & jaunit un peu en mûriſſant; la peau en eſt douce & unie, la chair tendre, l'eau douce & ſucrée, & d'un goût très-fin:

c'eſt une des meilleures Poires d'Hyver ; ſa maturité eſt en Janvier, Fevrier & Mars.

La *Loüiſe-bonne* eſt une Poire beurrée, qui reſſemble de figure à l'Epine-d'Hyver & qui vient bien, même en plein vent.

Le *Bezy de Chaumontel* eſt gros & long, fort ſemblable au Beurré gris, prenant encore plus de rouge ; il eſt fondant & d'une eau ſucrée & relevée, des plus tardifs & excellents.

Le *Bezy-l'Echaſſerie* eſt d'une groſſeur mediocre ; il a la figure d'un Citron, l'œil tout-à-fait en-dehors, le coloris verdâtre, jaunâtre tiqueté, la queuë droite & aſſez longue & groſſe, la chair fine & beurrée, l'eau ſucrée & un peu parfumée : c'eſt la plus excellente Poire que nous ayons pour l'Hyver ; elle ſe mange en Novembre & Decembre.

Le *Bon-Chrêtien d'Hyver* eſt connu pour un des meilleurs fruits ; il eſt fort gros, il y en a qui peſent juſqu'à deux livres ; ſon coloris eſt incarnat du côté du Soleil, & jaune de l'autre ; il eſt caſſant, d'un goût fort agréable, d'une eau douce & ſucrée, & a un petit parfum : quand il eſt mûr, il eſt très-excellent crud & fait une belle figure dans les Deſſerts ; il a auſſi l'avantage de faire la meilleure compote de toutes les Poires : il dure juſqu'aux nouveautez du Printemps, & fait toûjours honneur.

L'*Angelique de Bourdeaux* reſſemble fort au Bon-Chrêtien d'Hyver, mais elle eſt moins groſſe & plus platte ; elle ſe garde aſſez long-temps ; ſon eau eſt fort douce & ſucrée, ſa chair eſt tendre & demi beurrée.

La *Bergamotte de Pâques* ou *Bergamotte d'Hyver* eſt verte, elle eſt beurrée & fondante ; elle n'eſt pas ſi groſſe que la Bergamotte d'Automne, mais elle a le même goût.

La *Bergamotte-Bugi* eſt une groſſe Poire, preſque ronde, menuë vers la queuë, d'un jaune-verd ; elle eſt fondante & beurrée, & ſe garde juſqu'au mois d'Avril : c'eſt un excellent fruit.

La *Bergamotte de Soulers* n'eſt pas ſi platte que la Bergamotte d'Automne ; elle eſt tachetée de noir, très-beurrée & de bon goût, ſon eau eſt ſucrée : elle ſe garde long-temps, ſe mange des dernieres & eſt des meilleures.

La *Royale d'Hyver* eſt groſſe & reſſemble beaucoup au Bon-Chrêtien d'Eté ; elle eſt jaune & a l'eau très-ſucrée : ſa maturité eſt en Janvier, Fevrier & Mars.

### *Autres Poires bonnes en Compotes & à cuire.*

Les meilleures Poires à cuire ſont celles que l'on ne peut manger que cuites ; ce ſont la plûpart de groſſes Poires âpres, qu'on éleve en plein vent.

La *Double-fleur* eſt groſſe, platte & belle à voir ; elle a la queuë longue & droite, la peau liſſe, colorée d'un côté, & jaune de l'autre : après qu'elle a été ſervie dans les Piramides & qu'elle commence à brunir, elle fait une des meilleures Compotes qui ſe mangent, ayant la chair moüelleuſe, ſans aucune pierre & beaucoup de jus qui prend aiſément une belle couleur au feu ; elle eſt mûre au mois de Mars.

Le *Franc-réal* eſt gros, preſque rond, d'un jaune tavelé ; il a la queuë courte & mûrit au mois de Fevrier ; il eſt excellent en Compote.

L'*Angobert* eſt gros, coloré de rouge d'un côté, & d'un gris rouſſâtre de

l'autre ; elle a assez la figure du Beurré ; elle est très-bonne cuite & en Compote : elle est mûre en Janvier & Fevrier.

Le *Petit Certeau* est long & menu, de couleur jaunâtre & rouge : il est excellent en Compote & en Confiture.

Le *Gros Certeau d'Hyver* est moins long que le petit : il est assez gros & rouge, il se peut manger crud ; car quand il est mûr, il est d'une bonne eau & sans pierre : il est excellent cuit & en Compote.

La *Poire de Parfum d'Hyver* ou le *Bouvart musqué* est une très-belle Poire, grosse & ronde, d'un jaune coloré : elle est meilleure cuite que cruë.

La *Poire de Petit Muscat d'Automne* est petite, séche, fort musquée : elle est excellente confite & en Compote.

*Des Pommes.*

Le *Rambour* est une grosse Pomme tendre, ronde & hâtive : elle est verte d'un côté, & foüettée de rouge de l'autre : il y en a de toutes blanches qui se mangent à demi-vertes, & d'autres plus rouges ; elles ne sont bonnes proprement que pour être mangées en Compote, à quoi elles sont excellentes : elles se mangent dans le mois d'Août & souvent dès le mois de Juin jusqu'en Octobre.

La *Reinette blanche* est tendre, n'a pas l'eau si relevée que les autres, & ne dure pas si long-temps.

La *Reinette grise* est plus ferme & dure plus long-temps ; elle a l'eau fort sucrée & relevée : on l'estime la meilleure des Pommes.

La *Reinette franche* est grosse, elle jaunit en mûrissant ; elle est tiquetée de petits points noirs ; elle a l'eau sucrée & se garde jusqu'au Printemps : on en peut faire des compotes en tout temps. On commence d'en pouvoir manger cruës vers le mois de Janvier, & elles durent jusqu'aux nouvelles.

La *Calville rouge* est grosse, plus longue que ronde ; son goût est vineux : il y en a qui sont rouges en-dedans, & d'autres qui ne le sont point ; plus l'Arbre est vieux, & la terre où il est, froide, plus le fruit y rougit en-dedans.

La *Calville blanche* est plus estimée que la rouge par son goût relevé ; elle est à côte de Melon, qui prend un petit coloris vermeil du côté du Soleil ; l'une & l'autre de ces deux Pommes se conservent assez long-temps : elles peuvent aller jusqu'en Février, si elles sont venuës dans un terrein sec ; mais si on ne les mange pas dans le temps de leur maturité, on court risque de les manger pâteuses.

La Pomme de *Bardin* est platte ; elle n'est ni grosse ni petite ; elle est grise & d'un rouge-brun ; elle a l'eau fort relevée & sucrée, & même un peu musquée : elle se mange en Decembre. On l'appelloit autrefois *Capendu musqué.*

La *Pomme d'Or* ou *Reinette d'Angleterre* est très-belle & de moyenne grosseur ; elle est un peu plus longue que ronde ; elle est jaune comme de l'or, & tiquetée de petits points rouges : son eau est très-sucrée & de bon goût ; elle se garde long temps.

La Pomme de *Drap d'Or* est grosse, d'une eau agréable quoiqu'en petite quantité, & sa peau ressemble a *du Drap d'Or :* on la mange vers Noël.

Le *Fenouillet* est d'une couleur extraordinaire ; elle a le fond comme violet, couvert d'un manteau gris-roussâtre ; sa figure approche assez d'une petite Rei-

nette ; elle a la chair fine & l'eau fort ſucrée, & un peu du parfum de la Plante, dont elle porte le nom : ſa maturité eſt depuis Decembre juſqu'en Mars.

La *Pomme Violette* eſt une eſpece de gros Fenoüillet ; elle eſt groſſe, preſque ronde, foüettée d'un rouge foncé du côté du Soleil ; elle a la chair blanche, fine & délicate, l'eau douce & très-ſucrée : on en peut manger juſqu'en Janvier.

La *Pomme d'Api* eſt connuë de tout le monde pour une petite Pomme, d'un rouge vif du côté du Soleil, & blanche de l'autre ; elle a la peau ſi fine qu'on ne la pele point pour la manger ; ſa chair eſt tendre, & ſon eau douce & ſucrée ; elle n'a point d'odeur, & elle ne ſent point mauvais comme les autres Pommes quand on les tient enfermées ou qu'on les porte en poche. Elles durent long-temps, on en garnit les bords des plats ; elles chargent beaucoup & viennent aux branches comme des bottes d'oignons. Le Pommier d'Apis eſt pourtant moins vigoureux que les autres, & il lui faut une terre graſſe ſans être humide : Il ne craint point les grands vents. L'Apis dure juſqu'au mois d'Avril.

Les Figues & les Raiſins ont leur Traité à part.

## CHAPITRE IV.

### *Inſtruction pour bien planter, élever & tranſporter les Arbres.*

COMME j'ai expliqué ci-deſſus quelles ſont les terres, les formes, les expoſitions & l'éducation propres à chaque eſpece de Fruitiers ; il s'agit maintenant de mettre la main à l'œuvre.

#### *I. Préparation de la terre.*

Chacun connoiſſant la qualité de ſa Terre & celle des amandemens qu'il y doit mettre, il eſt aiſé de l'amander, pourvû qu'on employe le fumier à propos.

On ne ſçauroit jamais apporter trop de ſoin à bien preparer la terre avant que de planter ; car la beauté des Arbres en dépend abſolument, & les fautes qu'on y fait dans le commencement deviennent irréparables, puiſqu'il n'eſt preſque pas poſſible de foüiller ni de porter aucun amandement au-deſſous des racines d'un Arbre lorſqu'il eſt planté.

C'eſt pourquoi pour bien preparer la terre, il faut, 1°. Dans les grands Plants, ouvrir des trous plus ou moins grands, ſelon qu'elle a plus ou moins beſoin d'amandement. Dans les meilleurs fonds, on doit les faire de ſix pieds en quarré ; & ſi l'on y plante des Poiriers, les creuſer de deux pieds de profondeur, & d'un pied ſeulement pour les pommiers ; car ſi les trous ſont plus creux, les racines ſuivent la bonne terre & deſcendent juſqu'au fonds, où étant renfermées & n'y trouvant pas aſſez de nourriture, elles languiſſent ; au lieu qu'étant plantez fort haut, leurs racines courent ſur la ſuperficie de la terre, qui eſt toûjours la meilleure, ils profitent avec plaiſir, & rapportent leur fruit plus gros & mieux nourri.

2°. Comme en foüillant ces trous, toute la terre que l'on en tire n'est pas également bonne, & que l'on ne doit prendre que la meilleure pour les remplir ; & comme la terre du dessus est toûjours la plus excellente, & que celle du fond est comme morte & incapable de produire, on ne doit jamais la remettre dans le fonds du trou, car elle y demeureroit inutile. Par cette raison, si ceux qui plantent pouvoient se donner la patience de laisser pendant une année les trous ouverts, il est certain que le fonds s'en rendroit meilleur, & que la terre qui en auroit été tirée seroit bien plus capable de produire, après qu'elle auroit reçû les influences & la chaleur du Soleil.

3°. Ces trous étant ainsi foüillez, avant que de les remplir il en faut bien labourer le fonds, & y remettre un pied de hauteur de la meilleure terre, & répandre par-dessus du fumier pourri ou haché d'un demi-pied de haut, & le labourer deux ou trois fois jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec la terre ; d'autant que si le fumier demeure tout ensemble, il s'échauffe & gâte les racines, au lieu de leur profiter.

Ensuite il faut remettre un second lit de terre de pareille hauteur que le premier, & par-dessus un demi-pied de fumier, les bien mêler ensemble ; s'il en est besoin, y ajoûter encore un troisiéme lit ; & ainsi remplir le trou jusqu'à demi-pied plus haut que la terre ordinaire ; car le fumier s'affaisse en se pourrissant.

4°. On doit, comme j'ai dit, pratiquer cet ordre selon que la terre a plus ou moins besoin d'être amandée, mais toûjours plûtôt avec profusion qu'avec avarice. Si l'on n'a pas assez de fumier pour en mettre trois lits, il faut principalement amander le fond du trou, d'autant qu'après qu'il est rempli & que l'Arbre est planté, on ne sçauroit plus y rien porter, au lieu que le dessus de la terre est toûjours aisé à fumer.

5°. Dans les terroirs humides & qui n'ont pas grand fond, il n'est pas necessaire de faire des trous pour y planter, mais après avoir bien labouré la terre & l'avoir amandée selon son besoin, il est meilleur de poser les Arbres dessus sans les enfoncer, & recouvrir les racines de terre de gazon hachée & bien déliée, d'un pied & demi-pied de hauteur, & de quatre ou cinq autour de la tige. Et comme on doit empêcher autant qu'il se peut, que les racines ne pivotent, principalement celles des Poiriers, il faut observer en plantant de couper quarrément & non point en pied de biche, toutes les racines de dessous, & celles qui descendent. Les Arbres qui seront ainsi plantez sur la terre, pourront trois ans après le mois de Novembre, être fumez commodément par-dessus les racines.

6°. Pour bien planter les Espaliers contre les murailles, il est necessaire d'ouvrir une tranchée de huit pieds de large sur trois de profondeur, & prendre garde en la foüillant de ne l'approcher que d'un demi-pied de la muraille, & de la couper en talus, de crainte de découvrir la fondation & de la faire tomber. En creusant cette tranchée, il faut séparer la bonne terre d'avec la mauvaise, & bien éplucher toutes les pierres & les racines, s'il y en a, pour la remplir après de la même maniere que j'ai dit à l'égard des trous, c'est-à-dire qu'on doit labourer le fond de la tranchée, y remettre un pied de hauteur de bonne terre, & un demi-pied de fumier fort pourri par-dessus, les bien mêler ensemble, & continuer de la remplir ainsi de terre & de fu-

mier, jusqu'à demi-pied plus haut que la terre ordinaire. Et d'autant qu'il faut planter les Espaliers avec plus grand soin que les autres Plants, on doit être curieux, si la terre tirée de la tranchée n'est pas bonne, d'en faire rapporter de meilleure ou du gazon haché, & observer d'y mettre une fois plus de terre que de fumier. Ceux qui ne pourront d'abord faire des tranchées si larges, doivent se contenter dans le commencement de les ouvrir de quatre pieds, pour après deux ou trois années les élargir, selon que les Arbres en auront besoin.

Lorsqu'on plante des Arbres en Buisson, il est quelquefois necessaire d'ouvrir des tranchées & de les remplir avec le même soin que celle des Espaliers, quelquefois aussi il suffit de faire des trous de six pieds en quarré, & de les bien amander. Cette difference dépend de la qualité de la terre & de la bonté du fonds.

## II. *Choix des Arbres qu'on veut planter.*

Il est bon de les choisir & les marquer dans les Pepiniéres dès la mi-Septembre. Pour cela, on prend garde à la figure, à la grosseur & à l'écorce de l'Arbre, & aux racines quand il est arraché. L'Espalier souffre plûtôt des Arbres tortus que le Buisson.

On ne doit faire cas que de ceux qui ont poussé vigoureusement dans l'année, qui ont la feüille & le bout du jet sains, l'écorce noire & luisante, sans gomme ni chancres.

Bien des gens croyent qu'il est plus avantageux de prendre des Arbres élevez dans une terre séche & ingratte, pour les replanter dans une meilleure, que de les choisir dans un bon fond, se persuadant que ces Arbres alterez venant à rencontrer une terre nouvelle, ressentent incontinent ce changement & poussent avec plus de vigueur; mais la raison & l'experience nous font connoître que les Arbres élevez dans une mauvaise terre, n'y trouvant que peu de nourriture, ne poussent aussi que peu de racines; qu'ainsi ils ne peuvent jetter qu'un bois petit, jaunâtre & moussu; & quoiqu'ils soient replantez dans un fond excellent, n'ayant que peu de racines, ils sont dans l'impuissance de ramasser abondamnent la bonne nourriture qu'ils y rencontrent, outre que leur écorce desséchée & alterée par le manque de nourriture, ne peut pas aisément recevoir la séve: au contraire, les Arbres arrachez dans une bonne terre, ont toûjours beaucoup de racines, le bois vigoureux, & reprennent vite & bien.

I. Les Pêchers qui ont plus d'un an de Greffe, ou qui ont été greffez sur de vieux Amandiers gros de quatre à cinq poûces, ne valent rien & ne poussent presque point sur le vieux bois.

Les Pruniers, les Abricotiers, les Azeroliers & les Poiriers sont bons de trois à quatre poûces, même de deux poûces & demi, & quand ils auroient deux ou trois ans de Greffe.

Les Pommiers de Paradis & les Cerisiers précoces sont bons d'un poûce & demi. Les Arbres de tige doivent être choisis bien droits, de six bons pieds de haut, dont le bas aura cinq à six poûces de grosseur, & le haut trois à quatre poûces. Pour des Poiriers à haute tige, il faut les prendre greffez

sur

ſur franc & non ſur Coignaſſier, parce qu'ils jettent de groſſes tiges, de longues branches, & un bon pivot qui reſiſte aux grands vents ; au lieu que les Poiriers greffez ſur Coignaſſier ne font que courir à fleur de terre & s'éclatent ſouvent ; cependant on peut en mettre dans une terre humide & graſſe, à l'abri de quelque mur, car ceux greffez ſur Franc ne donnent du fruit qu'à trois ans.

II. Pour toutes ſortes de Nains ou d'Eſpaliers, il vaut mieux qu'ils ſoient d'un ſeul brin & d'une ſeule greffe, qu'ils ayent de bons gros yeux qui promettent des branches belles & dociles, ſurtout pour les Pêchers ; que la greffe en ſoit ſaine & placée ni trop haut ni trop bas pour l'Eſpalier & pour le Buiſſon, qui ne doivent ni l'un ni l'autre commencer qu'à ſix ou ſept poûces de terre ; & ſi l'Arbre eſt deſtiné en plein vent, qu'il ait à la tête quelques branches qui puiſſent la former à peu près ronde.

C'eſt une marque de vigueur quand la Greffe eſt recouverte ; & ſi vous êtes obligé de prendre un Arbre qui ait deux Greffes, coupez la plus foible.

III. Si les Arbres qu'on choiſit ſont hors des Pepiniéres, & déja arrachez, il faut, outre ce que deſſus, prendre garde s'ils ne ſont pas trop vieux arrachez & s'ils n'ont point l'écorce ridée ou écorcée, le bois ſec, la Greffe étranglée par la filaſſe ; & ſur-tout s'il a les racines bien conditionnées.

Pour cet effet, il faut, 1°. Qu'elles ſoient groſſes à proportion de l'Arbre, enſorte qu'il y en ait au moins quelqu'une qui approche de la groſſeur de la tige : car quand il n'y a que du chevelu, c'eſt un ſigne de foibleſſe ; & ce n'eſt pas même un bon ſigne quand il y a trop de chevelu. 2°. Que les principales racines ne ſoient ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ou fort rongées, ni ſeches & dures : c'eſt pourquoy pour arracher un Arbre, il faut faire un grand trou tout autour, & l'enlever adroitement & doucement ſans rien forcer. 3°. que les racines ſoient ſi bien diſpoſées, qu'on y en puiſſe toûjours trouver un étage de bonnes, qui feront à peu prés le tour de la tige quand on en aura coupé les mauvaiſes ; du moins que ces bonnes puiſſent ſe tourner du côté de la bonne terre. 4°. Enfin, faites cas ſur-tout des racines nouvelles faites : elles viennent communément prés de la ſuperficie de la terre. Les vieilles ſont ordinairement raboteuſes & noirâtres aux Poiriers, Pommiers, Pruniers, Ceriſiers, &c. au lieu que les jeunes y ſont rougeâtres & aſſez unies ; elles ſont blanchâtres aux Amandiers, & jaunâtres aux Mûriers.

Les Arbres qu'on envoye loin, doivent être mis dans une caiſſe, avec de la mouſſe autour des racines ; on mettra la caiſſe dans une cave, juſqu'à ce que la terre ſoit aſſez degelée pour qu'on y puiſſe planter ; alors on ôtera les Arbres de la caiſſe, & on les taillera comme je le vais dire, puis on en mettra les racines tremper une journée dans l'eau, avant de les replanter ; fuſſent-elles depuis quatre mois hors de terre, elles reprendront.

### *III. Habiller ou préparer l'Arbre qu'on veut planter.*

C'eſt ce qui decide ſouvent de ſon ſort.

I. Le difficile eſt de bien habiller les racines. Pour cela, 1°. Il faut couper tout le chevelu le plus prés qu'il ſe peut, à moins que ce ne ſoit un Arbre qu'on replante dans l'inſtant même qu'on l'arrache ; car pour peu que ce che-

velu ait vû l'air, de blanc qu'il étoit, il noircit, meurt & carie le reste des racines.

2°. Le chevelu ôté, les grosses racines se découvrent, & on retranche celles qui sont rompuës ou écorchées, pourries ou séches, à moins que ce ne soient des racines qui auront été simplement alterées par la secheresse, ensorte que vous puissiez les faire revenir en les faisant tremper dans l'eau pendant sept ou huit heures avant que de les replanter.

On retranche aussi les *fausses racines*, c'est à-dire celles qui sont plus menuës que les autres qui sont au dessus d'elles ; car c'est un defaut de nature que de venir ainsi, les racines d'en bas doivent toûjours être plus fortes que celles d'en-haut, parce que naturellement les racines croissent en montant les unes après les autres, & celles d'en-bas sont les plus vieilles

C'est aussi pourquoi on les coupe, quoyqu'elles soient grosses, quand celles de dessus sont assez fortes, parce qu'il faut donner la preference aux jeunes. On châtre donc la plûpart des vieilles & tout ce qui se rencontre de disgracié.

Quand il y a trois racines proche l'une de l'autre, il faut couper celles des côtez, & y tailler toûjours de maniere que celles qui pousseront ne puissent se nuire : pour cet effet, les racines toutes taillées doivent, autant qu'on le peut, faire la figure que font les doigts quand on les écarte pour prendre une boule, surtout il faut couper impitoyablement le pivot qui vient d'ordinaire aux Arbres élevez de Pepins & de noyaux ; il est inutile aux Buissons & aux Espaliers, il ne fait que diminuer la nourriture des autres racines.

3°. On ne doit compter que sur les jeunes qui se trouvent en même temps bien disposées, comme je l'ai expliqué ci-dessus. Celles que l'on conserve, on les tient courtes à proportion de leur longueur, qui est au plus de huit à neuf poûces pour les Arbres nains, & d'un pied pour ceux de tige. Ce qui s'entend de grosses racines ; car on ne laisse que deux à quatre poûces de long aux foibles. Les racines de Mûrier & d'Amandier demandent un peu plus d'étenduë, parce les unes étant fort molles & les autres fort seches & dures, elles courent risque de perir si on les taille courtes.

4°. Un seul étage de racines suffit, & deux ou trois bonnes bien placées valent mieux que vingt médiocres qui ne feroient que s'affamer.

En coupant les racines d'un Arbre, sur tout les grosses, il faut le faire le plus prés qu'on peut de l'endroit le mieux nourri, afin qu'il en pousse mieux.

Il est bon que les Arbres qu'on destine en Buisson ou en plein air, soient preparez de maniere que sans être plantez, ils puissent se tenir droits comme autant de quilles ; mais pour l'Espalier, il faut toûjours les tenir un peu couchez, & en retrancher les racines qui tourneroient du côté de la muraille.

II. Quand les racines de l'Arbre sont ainsi préparées, on lui décharge la tête pour qu'il souffre moins par la transplantation. Il y en a qui dans la crainte de la gelée d'Hyver, different au mois de Mars à couper la tige d'un Arbre qu'ils auront planté en Automne ; mais il vaut mieux le faire en le plantant, parce qu'autrement on retarde la pousse du Printemps & on ébranle les racines ; au lieu qu'en étêtant l'Arbre dés l'Automne, il profite toûjours d'un peu de chaleur & de séve qu'il y a toûjours dans la terre ; & il n'a rien à craindre des gelées, d'autant qu'il n'y a qu'à le mastiquer.

On raccourcit la tige ſuivant l'uſage auquel on le deſtine ; mais pour cela il faut d'abord juger de la profondeur de terre qu'il faut à l'Arbre, pour que toutes les racines ſoient à couvert des injures de l'air & du fer de la charuë ; c'eſt ſurquoi il faut déterminer la longueur que l'Arbre doit avoir hors de terre & dedans.

On laiſſe les Arbres nains depuis ſix juſqu'à dix poûces de tige au-deſſus de la Greffe ; avec cette difference, que dans les terres ſeches il faut les tenir plus bas que dans les terres humides. Il eſt eſſenciel aux Pêchers qu'on ravalle, que leur tige ait deux ou trois bons yeux, ſinon ils ne pouſſent que du Sauvageon.

On donne ſix à ſept pieds de tige en toutes ſortes de terres aux Arbres à plein vent.

On étête tous les Arbres nains avant de les planter ; & s'ils ont pluſieurs brins, on ne laiſſe que le plus beau. A l'égard des Arbres de tige, on peut leur conſerver les branches qui ſervent à la bonté ou à la beauté de l'Arbre ; pour cela on taille long les foibles qui peuvent donner du fruit plûtôt ; & on raccourcit à ſept ou huit poûces quelques-unes des groſſes, pour former un beau rond.

Il eſt bon de ne ravaller l'Arbre que dans le moment qu'on va le planter & aprés qu'on a préparé ſes racines, afin de faire tout de ſuite & mieux.

Au reſte, quoyque la gelée ne gâte jamais la coupure des tiges ravalées, cependant bien des gens ne veulent faire cet ouvrage qu'aprés l'Hyver, ils couvrent même la playe avec de la cire molle ou avec du maſtic qui ſe fait ainſi.

*Maſtic pour couvrir les tiges ravalées & les Greffes.*

Prenez deux livres de raiſine, trois onces de ſuif de Mouton, huit onces de poix noire, & autant de cire jaune ; faites fondre le tout enſemble & l'appliquez. On augmente ou diminuë les doſes à proportion de ce qu'on en veut faire ; & on ſe frotte les doigts avec un peu d'huile avant que d'appliquer le maſtic, afin qu'il ne s'attache point aux mains.

Aux Greffes & à toutes ſortes de tailles & de playes aux Arbres, on peut ſimplement mettre de la terre forte avec de la fiente de Cheval ou de la bouze de Vache bien mêlez & bien liez.

## *IV. Ordre & diſtance qu'on doit obſerver en plantant des Arbres.*

**I.** Comme toutes les terres & toutes les ſituations ne ſont pas également propres à toutes ſortes de fruits ; pour bien ordonner les Fruitiers, il eſt neceſſaire de les ſéparer & faire des Plants particuliers de Poiriers, de Pommiers, de fruits rouges & de Pruniers, afin de mettre chacune de ces eſpeces dans la terre, & en la ſituation qui lui eſt la plus propre ; outre que toutes ces ſortes d'Arbres pouſſent inégalement, & les unes venant plus grandes que les autres, il les faut abſolument planter ſéparement & les eſpacer dans une diſtance differente ; car ils ne peuvent être mêlez enſemble ſans ſe nuire.

On peut encore garder une diſpoſition plus exacte, qui eſt de mettre dans chaque Plant particulier tous les Arbres d'un même fruit enſemble & dans une même rangée, comme tous les Rouſſelets, & ainſi toutes les autres eſpeces

differentes ; mais chacun les peut diſpoſer à ſa fantaiſie.

Dans les Eſpaliers, aprés qu'on a exactement placé les differentes ſortes de fruits aux expoſitions qui leur ſont les plus propres, il eſt pareillement indifferent d'y pratiquer un ordre plus exact ou de mettre les mêmes eſpeces de fruit toutes d'une ſuite, ou de les mêler avec les autres ; chacun en cela peut ſuivre ſon inclination : cependant quand on fait un grand Plant, j'eſtime qu'il eſt fort à propos de ſéparer les eſpeces de Poires qui ſont bonnes à manger cruës, d'avec celles qui ſont à cuire, les fruits d'Eté de ceux d'Hyver, & de planter chaque eſpece ſéparement, parce que les ſaiſons de leur maturité étant differentes, elles ſont plus aiſées à cueillir quand elles ſont ſéparées.

Dans les Plants à cidre, il eſt auſſi trés-à-propos de ſéparer les eſpeces de Pommes differentes, car chaque eſpece fait ſon cidre particulier.

II. Outre cette diſpoſition, celui qui plante doit être trés-ſoigneux, ſoit pour les Eſpaliers, ſoit dans les grands Plants, de bien eſpacer les Arbres ſelon leur eſpece, & ne les point trop preſſer ni trop éloigner.

Pour cet effet, il doit conſiderer la bonté de la terre, d'autant que les Arbres deviennent plus grands & s'étendent davantage dans les terres fortes que dans la legere.

Il doit encore remarquer les vents, parce que ſelon que les grands Plants y ſont expoſez, il les faut plus ou moins preſſer ; car il eſt certain que les Arbres ſe défendent bien mieux des vents lorſqu'ils ſont ſerrez. Dans les terres ſablonneuſes on donne donc aux Fruitiers deux pieds moins de diſtance que dans les terres fortes ; de même que les Pêchers, les Abricotiers & même les Poiriers jettant plus de bois que les autres Fruitiers, demandent auſſi plus d'eſpace.

1°. Dans les bonnes terres qu'on veut entretenir de labours ou y ſemer ſous les Arbres, la diſtance ordinaire entre les Poiriers ou les Pommiers, doit être de huit à dix toiſes : ſi on laiſſe la terre en pâture pour les beſtiaux, il ſuffit de les planter à quatre ou cinq toiſes ; mais dans les lieux expoſez aux grands vents, il ne les faut pas éloigner plus de trois ou quatre toiſes, afin que les Arbres étant preſſez ſe conſervent les uns les autres. Dans les terres ſablonneuſes & pierreuſes, il eſt bon de garder la même diſtance de trois à quatre toiſes.

2°. Pour les fruits à noyau, comme les Pruniers, les Abricotiers, les Ceriſiers & les Bigarrotiers greffez ſur le Meriſier, ſoit qu'ils ſoient à haute tige ou en Buiſſon, il les faut planter à trois toiſes les unes des autres ; mais ſi les Ceriſiers ſont greffez ſur d'autres Ceriſiers de racine, parce qu'ils ne pouſſent pas tant de bois, il ſuffit de les eſpacer à douze ou quinze pieds, ſelon la bonté de la terre.

3°. A l'égard des Poiriers ſur Coignaſſier, plantez en Buiſſon par allées de tout ſens, c'eſt la coûtume de les mettre de douze en douze pieds, ſi ce n'eſt dans les terres aquatiques qu'il les faut eſpacer de quinze en quinze pieds, afin qu'étant éloignez les uns des autres, ils ayent plus d'air & de Soleil. Mais lorſqu'on n'en plante qu'une ſeule rangée, on peut les approcher de huit à neuf pieds, parce que ſe joignant plûtôt ils forment mieux la paliſſade, & ils ne peuvent s'entrenuire à cauſe qu'ils ont aſſez d'air des deux

côtez. Que si l'on palisse sur des treillis ou Contr'Espaliers, on doit planter les Arbres à douze pieds l'un de l'autre, & les gouverner de même que ceux qui sont en Espalier.

La distance des Poiriers & des Pommiers en Buisson entez sur le franc, doit être dans les terres legeres & sablonneuses de dix-huit pieds, & de vingt-quatre pieds dans les meilleures, de même que dans les grands Plants ; car il n'y a aucune difference entr'eux, sinon que les uns sont élevez & à haute tige, & que les autres sont plus bas & sans tige, & qu'ils poussent leurs branches à un pied de terre, & sont plus à l'abri des vents.

Comme les Pommiers entez sur le Paradis poussent fort peu de bois, lorsque l'on en fait un Plant de plusieurs allées ; la regle ordinaire est de les éloigner de neuf pieds l'un de l'autre ; mais quand on n'en plante qu'une seule rangée, on peut les espacer de six en six pieds.

Dans les Espaliers, il faut mettre les Pêchers, les Abricotiers & les Pruniers à quinze pieds les uns des autres dans les terres legeres, & a dix huit dans les terres fortes. Pour tous les Poiriers, on les plante à huit, dix & douze pieds selon la qualité de la terre.

Je donne, comme on voit, beaucoup de distance aux Arbres, afin qu'ils ayent plus de grace & de nourriture : la plûpart des gens leur donnent un tiers moins d'espace.

III. Ceux qui plantent les Espaliers, mêlent ordinairement les Poiriers & les Pêchers ensemble, croyant par cette diversité les rendre plus beaux & que les murailles ne se trouveront jamais dégarnies.

En effet, les Pêchers poussant promptement beaucoup de bois, ils couvrent en peu de temps la muraille, & lorsqu'ils commencent à diminuer & a se passer, les Poiriers leur succedent, remplissant insensiblement la place que les Pêchers semblent leur quitter volontairement.

Cependant les plus curieux ont reconnu par experience, qu'il étoit mieux de planter tous les Poiriers de suite, & tous les Pêchers & les Abricotiers ensemble, sans les entremêler, parce que les murailles étant plantées d'Arbres égaux & d'une même espece, se couvrent plus également. & les Espaliers en sont plus agreables & plus aisez à entretenir ; outre que les Pêchers & les Abricotiers entez sur le Prunier, mangent beaucoup la terre & consomment la nourriture des Poiriers.

Ceux qui seront impatiens de voir leurs murailles couvertes, peuvent planter leurs Poiriers de toise en toise ; mais aussi qu'ils ayent soin aprés cinq ou six ans, & lorsqu'ils commenceront à se nuire, d'en ôter entre deux un. Cette maniere d'espacer les Arbres de six pieds en six pieds, donne le plaisir de voir les Espaliers toûjours bien garnis, & de recueillir dans les premieres années beaucoup plus de fruit. Mais on doit observer de planter deux Poiriers d'une même espece de fruit d'une suite, afin que lorsqu'il en faudra lever un, il s'en trouve un autre toûjours en place & en son ordre.

Outre ce soin de planter les Poiriers ensemble & de les espacer comme il a été dit, il est encore fort à propos d'entremêler les especes differentes de Poires, & de planter celles d'Hyver parmi celles d'Eté, les hâtives avec les tardives, pour avoir le plaisir de voir les Espaliers toûjours garnis de fruit.

On peut garder le même ordre dans les Espaliers de Pêchers & d'Abri-

cotiers, & même en plantant des Poiriers en Contr'Espalier, sinon qu'il n'y faut jamais mettre ni Bon-Chrêtien, ni Bergamotte, ni de Petit Muscat, parce que ces especes n'y réüssissent pa si bien que contre les murailles.

On peut encore planter des Muscats en Espalier, & y mettre de quinze pieds en quinze pieds des Pêchers à demi tige, c'est-à-dire qui ayent la tige haute de quatre pieds sans branches, afin de les palisser au-dessus du Muscat & couvrir le reste de la muraille; mais il faut prendre garde de n'y planter que des Pêchers entez sur d'autres Pêchers ou sur des Amandiers; car ceux qui sont sur des Pruniers mangent trop la terre & consomment la nourriture des Muscats. On y peut mettre aussi de la même sorte de Poiriers greffez sur le Coignassier, pourvû qu'ils soient élevez de quatre pieds de tige.

IV. En plantant les avenuës & les routes, il faut observer deux choses, la largeur des allées & la distance entre les Arbres. Il est mal-aisé de regler certainement la largeur des allées, parce qu'elle doit être proportionnée à leur longueur & à la situation des avenuës; c'est pourquoi elle dépend entierement de l'esprit & de la prudence de celui qui en ordonne.

Pour la distance entre les Arbres, elle doit être differente selon leurs differentes especes; les Ormes & les Tilleuls doivent être plantez à deux toises l'un de l'autre; les Châtaigniers, les Noyers, les Pommiers & les Poiriers à quatre, cinq & six toises; pour les Chênes & les Hêtres dont on fait ordinairement les avenuës au païs de Caux, il ne les faut éloigner que de neuf pieds l'un de l'autre; mais les Pins & les Sapins doivent être espacez à quatre toises, à cause de l'étenduë de leurs branchages

V. Tous les Arbres à haute tige qu'on place dans les Vergers ou ailleurs, se plantent en allée, en quar é, soit simple, soit en échiquie & en quinconce.

Le quinconce est fort à la mode: c'est la figure d'un Plant d'Arbres posez en plusieurs rangs paralleles, tant en longueur que largeur, mais posez de maniere que le premier du second rang commence au centre du quarré que forment les deux premiers Arbres du premier rang & les deux premiers du troisiéme; ce qui fait la figure d'un cinq au jeu de dez.

Les Arbres à plein vent doivent être éloignez des Arbres nains & des bâtimens; il faut les choisir à peu prés pareils en hauteur & grosseur, les planter au cordeau dans un terrain de niveau, assez éloignez les uns des autres pour qu'ils ne s'affament point & assez près pour qu'ils puissent se garantir des vents, & plaire à la vûë.

### *De la maniere de bien planter.*

I. Les Arbres ne sont propres à replanter que lorsqu'ils sont entierement hors de séve; parce que s'il leur en reste étant arrachez, n'ayant plus de nourriture, ils se fanent & leur écorce qui est encore tendre se ride & se desseche, en sorte qu'elle est moins susceptible de la nouvelle séve quand elle commence à monter au Printemps.

1°. La chute des feüilles fait connoître en tous les Arbres que la séve les abandonne: car c'est elle qui les nourrit, & nous voyons que si les Arbres sont jaunes & malades, & qu'ils ayent un peu de séve, ils se dépoüillent aussitôt. Or comme dans les terres séches, la séve manque plûtôt que dans celles

qui ſont humides, il eſt certain que l'on y peut arracher & planter les Arbres de meilleure heure.

En general, tous les Plants ſe doivent faire pendant les mois de Novembre & de Decembre, & ceux qui ſont faits le plûtôt ſont toûjours les meilleurs. Dans les terres trop humides & pleines d'eau, il faut attendre à planter à la fin du mois de Fevrier ou de Mars, & même au commencement d'Avril; afin que pendant l'Hyver les eaux ne pourriſſent pas les racines, qui n'étant pas repriſes, ne ſont pas aſſez fortes pour reſiſter à la trop grande humidité.

Dans les terres legeres, au lieu de planter comme on le doit en Novembre ou Decembre, ſi vous avez differé à le faire juſqu'au Printemps, vous le pouvez encore pour ne pas perdre une année, pourvû que vous ayez la précaution de faire arracher vos Arbres environ quinze jours avant de les planter, pour retarder la ſéve, & que vous les faſſiez mettre dans la vieille terre juſqu'à ce que la nouvelle ſoit foüillée.

2°. Il faut toûjours, comme il a été dit en parlant des Pepiniéres, choiſir une belle journée pour planter, parce que la terre eſt plus meuble & plus aiſée à manier quand elle eſt ſéche: c'eſt pour cette raiſon qu'on ne doit jamais planter durant la pluye ni par un temps de neiges; & comme le mois de Janvier eſt le plus ſujet à l'un & à l'autre, il eſt auſſi le moins propre à planter.

II. Le premier ſoin, qu'il eſt neceſſaire de prendre avant que de planter, eſt de bien arracher les Arbres ſans leur gâter aucunes racines, d'autant que toute leur vigueur en dépend; c'eſt pourquoi il les faut conſerver les plus entieres & les plus longues qu'il eſt poſſible. On doit encore prendre garde quand on leve un Arbre dans une Pepiniére, de ne le déchauſſer pas entierement, de crainte de gâter ceux d'alentour; mais aprés qu'on aura ôté un peu de terre autour du pied, on peut abbattre l'Arbre à demi & le tirer de long à force d'hommes & avec douceur; car de cette ſorte on conſerve les racines toutes entieres ſans les rompre ni endommager les Arbres qui reſtent. Pour raſſembler en peu de mots les preceptes que j'ai donné ci-deſſus, je dirai que l'Arbre étant arraché avec ce ſoin, il faut avant que le replanter retailler toutes ſes racines, & lui ôter ſeulement celles qui ſont trop confuſes, & bien éplucher toute la petite chevelure lorſqu'il y en a trop, parce qu'en plantant elle s'amaſſe toute enſemble, & empêche que la terre ne coule aiſément entre les principales racines & ne rempliſſent tous les vuides. C'eſt pourquoi le Jardinier ne peut trop ſoigneuſement ôter cette petite chevelure: car les groſſes & les moyennes racines ne manquent jamais d'en pouſſer de nouvelles; & celle qu'on y laiſſeroit étant trop confuſe, nuit toûjours plus à l'Arbre qu'elle ne lui profite. On doit encore, en rognant les groſſes racines, les conſerver les plus longues qu'il ſe peut & les couper par le bout en-deſſous, afin que la coupe poſe contre terre.

Les racines étant ainſi toutes rafraîchies & nettoyées, ſi l'Arbre eſt à haute tige & deſtiné pour être planté en plein air, il faut lui rogner la tige à ſept pieds de haut, & luy ôter exactement toutes les petites branches & tous les boutons qui lui pourroient reſter; car les bourgeons qui ſe font ouverture dans l'écorce & qui ſortent du corps de l'Arbre, pouſſent toûjours avec plus de vigueur: mais ſi l'Arbre doit être mis en Eſpalier ou en Buiſſon, il faut l'ar-

rêter plus ou moins long ſelon la force du pied, la quantité des racines & la bonté de la terre : ce qui dépend de la prudence du Jardinier. Néanmoins, comme il eſt neceſſaire qu'il repouſſe des branches proche de terre pour couvrir le bas de la muraille, en quoi conſiſte la beauté des Eſpaliers, il eſt auſſi meilleur, ſi le pied n'en eſt pas bien garni, de le couper fort court pour lui en faire pouſſer : mais l'Arbre étant arrêté de cette ſorte & ne lui reſtant point de vieux bois, il ne peut pas rapporter ſi-tôt du fruit. Pour les Pêchers, comme ils ſe dégarniſſent aiſément du milieu, il faut toûjours, en les plantant, les rogner fort court.

III. L'Arbre taillé de la ſorte, doit auſſi-tôt être planté ou dans le trou ou dans la tranchée qui lui aura été préparée, & n'être enfoncé dans la terre que d'un demi pied de profondeur. Il faut aprés étendre proprement toutes les racines, ſans les forcer ni les contraindre. Si l'on plante un Eſpalier, il faut poſer le pied de l'Arbre à dix ou douze poûces de la muraille, & le coucher en ſorte que le haut de la tige ou des branches en approche à deux poûces pour faire que les nouvelles branches ſe puiſſent mieux paliſſer.

Lorſque l'Arbre eſt ainſi placé, on doit attirer toutes ſes racines en-dehors le plus qu'il ſe peut, & les éloigner de la muraille, afin qu'elles trouvent plus de nourriture & qu'elles puiſſent être humectées des pluyes durant l'Eté. Il faut enſuite recouvrir les racines d'une bonne terre douce & legere, & y mêler, ſi faire ſe peut, du terreau de couche fort conſommé, parce qu'elles reprennent plus aiſément & qu'elles pouſſent plus de chevelure On doit encore prendre garde de les bien garnir de terre, en ſorte qu'il ne demeure aucun vuide entre les racines ; & pour cet effet, aprés qu'elles ſeront couvertes de terre, il faut ſoulever l'Arbre & le ſecoüer avec la main, afin que la terre étant meuble & douce, tombe & ſe coule entre les racines pour remplir entierement tous les trous.

Pour garantir l'Arbre de la gelée, en le plantant on y met ſur la taille, du maſtic ci-deſſus, ou bien de la cire molle.

Le Jardinier doit, comme j'ai dit, obſerver en plantant, de n'enfoncer point les Arbres plus d'un demi-pied ; car la terre étant toûjours meilleure au-deſſus que dans le fonds, les racines y trouvent plus de nourriture & ne ſont pas ſi ſujettes à pourrir & à ſe gâter par la trop grande humidité ; outre qu'étant à fleur de terre, elles reſſentent mieux la chaleur du Soleil & profitent des roſées & des petites pluyes qui tombent pendant l'Eté ; mais au contraire quand les racines ſont trop enfoncées, elles ne ſont jamais rafraîchies de toutes ces pluyes d'Eté, qui ne ſont pas aſſez fortes ni aſſez continuës pour penetrer la terre plus d'un bon demi-pied de profondeur, de ſorte que celle qui eſt au-deſſous ſe ſeche & ſe durcit autour des racines, & ne leur donne plus aucune nourriture ; d'où l'on peut connoître aiſément que la cauſe la plus ordinaire qui fait jaunir les Arbres, vient pour être enterrez trop avant, d'autant qu'ils s'enfoncent toûjours avec la terre.

Mais comme les Arbres ainſi plantez à fleur de terre pourroient ſouffrir pendant les deux premieres années, ayant les racines trop tendres pour reſiſter à la grande chaleur du Soleil, il faut les couvrir & les motter un pied de haut au deſſus de la terre ordinaire & de quatre pieds de large, & faire cette motte platte par-deſſus, afin que les eaux puiſſent s'y arrêter & pénétrer au pied de l'Arbre.

Il faut encore au mois de Mars, aprés un bon labour, répandre dessus du fumier long sans chaleur, de la largeur de trois pieds autour de la tige, & de quatre poûces d'épaisseur; ou si le fumier manque, y mettre de la fougere au commencement du mois de Juin : par là on conserve la fraîcheur de la terre, on garantit les racines, & les pluyes y portent de nouveaux sels, ou bien les labourer quatre ou cinq fois l'année d'un demi fer de bêche, peur d'offenser les racines, & continuer ces labours jusqu'à ce que les Arbres soient bien forts; & ainsi d'année en année, rabaisser peu en labourant ces mottes de terre. Il y a pourtant des Curieux qui ne veulent pas qu'on laboure les Arbres l'année qu'ils ont été plantez, prétendant que cela empêche les racines de se bien lier avec la terre, & qu'il y a danger de couper ou d'éventer les racines.

Comme dans les tranchées & dans les trous remplis de beaucoup de fumier, les terres s'affaissent à mesure que le fumier pourrit & se consomme: en y plantant, il faut poser les racines au niveau de la terre ordinaire; car celle de la tranchée venant à s'affaisser, enfonce les Arbres & les emporte avec elle. On doit principalement pratiquer ce soin aux Poiriers entez sur le Coignassier, & aux Pommiers greffez sur celui de Paradis; d'autant que si ces deux sortes d'Arbres sont plantez trop bas & que les Greffes soient dans la terre, elles poussent des racines, & font que ces Arbres insensiblement tiennent du Franc, & changent de nature.

Dans les terres froides & humides, il est necessaire de relever les tranchées, soit en Espalier, soit en Contr'Espalier, de deux pieds plus haut que la terre ordinaire, pour planter les Arbres sur le haut; afin qu'étant plus éloignez de l'eau, leurs fruits soient meilleurs & plus colorez, car ils ne peuvent avoir bon goût dans les terres toûjours humides & moüillées. C'est aussi pour cette raison que les côteaux & les situations relevées sont les plus avantageuses pour la bonté des fruits, d'autant que les eaux s'y écoulent avec plus de facilité.

On peut encore faire dans le fonds de la tranchée une pierrée d'un pied de haut, ou y mettre de la terre pierreuse & grouetteuse, pour attirer les eaux au fond & les faire couler; puis la remplir de gros sable, ou de platras & de marne mêlez avec de bonne terre, pour diminuer la trop grande humidité, & faire que les Arbres y profitent mieux & rapportent leurs fruits colorez & de meilleur goût. Il est aussi trés-bon dans ces terroirs humides, de répandre au commencement du mois de Novembre, aprés que les Espaliers auront été labourez, de la marne d'un demi-pied de haut & de six pieds de large, pour l'enterrer au Printemps quand la gelée & les neiges de l'Hyver auront passé dessus.

Aprés qu'on a planté les Arbres avec ces soins dans les grands Plants, si les tiges sont un peu foibles, il faut mettre à chaque pied un pieu qui soit fort & haut de cinq pieds hors de terre, pour que les vents ne puissent ébranler les Arbres; mais il faut que ce pieu soit plus court que la tige, afin qu'il ne gêne pas les branches.

Il faut encore, dans les lieux où les bestiaux vont pâturer, garnir d'épines chaque pied d'Arbre, afin qu'ils n'en osent approcher ni s'y frotter; & comme ces épines peuvent écorcher & offenser l'écorce qui est tendre, & luy causer des chancres qui font mourir les Arbres, il faut, avant que de les garnir d'épines, couvrir toute leur tige de paille longue.

Ce même soin se doit pratiquer aux Arbres qui sont levez dans une Pepiniere ; car ayant toûjours été à l'ombre & à couvert du Soleil, leur écorce est si tendre & si délicate, que si tout d'un coup elle est exposée aux fortes gelées & aux grandes ardeurs du Soleil, principalement dans les terres arides & brûlantes, elle se séche & devient vilaine, blanchâtre & moussuë ; c'est pourquoi pour la conserver toûjours nette & belle, il la faut couvrir de paille pendant six ans, jusqu'à ce que les Arbres ayent pris leur force & se soient accoûtumez au grand air.

Les plus curieux doivent encore observer, quand ils plantent des Arbres qui ne sont pas bien recouverts, de tourner le dos de la Greffe au Midy, & la coupe vers le Septentrion, parce qu'elle s'en recouvre plus aisément ; ou s'il replante des especes d'Arbres délicats & difficiles à reprendre, comme des Pins & des Sapins, ils doivent prendre garde de leur donner leur même situation, & les tourner aux mêmes expositions & du Soleil & de la gelée, qu'ils étoient avant que d'être arrachez ; parce que de cette sorte, ces Arbres délicats recevant les mêmes impressions de l'air qu'ils ont accoûtumé, ne se ressentent presque point du changement. Pour cet effet, en les arrachant, il faut marquer à la tige le côté qui est exposé au Septentrion ou au Midi, pour leur rendre en les replantant la même exposition.

## *VI. Labours & autres entretiens necessaires aux Arbres qu'on éleve.*

S'il vient de grandes secheresses au Printemps, il faut arroser les Arbres nouvellement replantez de temps à autre, par-dessus le fumier.

Lorsqu'ils commencent à pousser, le premier soin est d'ébourgeonner ceux qui sont à haute tige jusqu'à un pied & demi du haut, & de ne leur point ôter aprés aucun jet, jusqu'à la troisiéme année qu'il faut au mois de Mars les décharger de branches & retrancher celles qui sont foibles & inutiles, leur couper & rafraîchir les ergots ou chicots jusqu'au vif, & les emmarotter aussi-tôt, afin qu'ils se recouvrent. Mais pour les Espaliers & les Plants en Buisson, on doit souffrir que les Arbres poussent leur jet avec toute liberté, sans leur ôter aucunes branches durant la premiere année ; si ce n'est que lorsqu'elles poussent avec grande vigueur & qu'elles ont un pied de haut, il est necessaire de les arrêter & les pincer une seule fois pour les faire grossir & les obliger à jetter d'autres petites branches propres à garnir le pied de la muraille.

Il faut labourer les Espaliers & les Contr'Espaliers de six pieds de large, quatre fois l'année ; en Mars & en Octobre, d'un labour profond ; en May & en Juillet, d'un demi fer de bêche pour faire seulement mourir les herbes, & pour entretenir la terre meuble & capable de recevoir les pluyes d'Eté.

Dans les grands Plants où les bestiaux vont pâturer, on doit quatre fois l'an, labourer les Arbres quatre pieds à l'entour de la tige : mais en ceux où les bestiaux n'entrent point, il faut labourer toute la terre avec la charuë ou avec la bêche aux endroits où la charuë ne peut passer, pour y semer du bled ou de l'avoine de deux années l'une, & prendre soin de la bien fumer chaque fois que l'on y semera du bled, & de la labourer quatre fois durant

l'année qu'elle sera en jachere, & continuer ainsi jusqu'à ce que les Arbres soient grands & qu'ils empêchent par leur ombrage les grains de profiter, alors on pourra abandonner le labour entier, & se contenter de l'entretenir autour du pied des Arbres, selon qu'ils en auront besoin. Les labours frequents ont cet avantage, qu'ils empêchent les terres fortes de se crevasser, & maintiennent toûjours fraîches celles qui sont legeres & sablonneuses.

Dans les Plants espacez de huit à dix toises, & disposez pour pouvoir toûjours labourer la terre & la semer, il n'y faut apporter autre soin que celui qui se pratique pour les terres ordinaires de labour, sinon qu'il faut prendre garde que la charuë en approchant des Arbres ne les gâte.

Pour bien entretenir les Plants d'Arbres nains en Buisson, il est necessaire de labourer toute la terre quatre fois l'année avec la bêche ou avec la houë fourchuë, & n'y semer aucune graine sinon dans le milieu des allées, où l'on peut, & à quatre ou cinq pieds des Arbres, faire des planches de Fraisiers ou de petites herbes à salade; car les autres herbages & les fleurs font tort aux Arbres lorsqu'elles sont plantées dans le labour & sur les racines, à la reserve néanmoins des Anemones & des Renoncules, qui se peuvent mettre dans le pied de la muraille, d'autant qu'elles n'ont que fort peu de feüillages & de racines. On peut encore par cette même raison planter dans le bord du labour, à six pieds des Arbres, une rangée de Fraisiers.

Ceux qui plantent des Poiriers & des Pommiers en avenuë le long des chemins ou au bord de leurs terres, n'y doivent mettre que des Arbres d'une tige fort haute & bien droite, comme sont les Pommiers qu'on appelle de Manerbe, & Haut-Bois ou Long-Pommier: car outre que ces deux especes ont toûjours la tige belle, elles poussent un branchage en rond, droit & relevé, en sorte que les charettes chargées n'y peuvent toucher; leur fruit est moins sujet à tomber, & est trés-bon pour faire du Cidre. On doit encore prendre garde de n'y planter aucuns fruits bons à manger, parce qu'on voleroit tout.

Quoyque j'aye dit qu'il faut quatre labours par an aux Arbres, cependant l'ordinaire est de ne leur en donner que trois.

Le premier au commencement de Novembre: il doit être profond aux terres séches & legeres, afin que les pluyes & les neiges de l'Hyver prochain les puissent humecter: il est même avantageux de mettre de la neige aux pieds des Arbres plantez dans ces sortes de terres. Dans celles qui sont fortes & humides, comme elles ont plus besoin de chaleur que d'humidité, il ne faut qu'un petit labour, afin que les pluyes n'y pénétrent pas trop. On doit toûjours faire ce labour dans un temps sec & doux.

Le second labour se fait à la fin d'Avril ou au commencement de May; & il est important de le faire quand le fruit est noüé, & jamais dans le temps de la fleur, parce que la terre nouvellement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui, aux moindres gelées blanches qui sont ordinaires dans cette saison, s'attachent aux fleurs & les font périr; ce qui n'arrive point quand la terre est ferme. Ce second labour doit être profond dans les terres humides, comme dans les legeres, parce qu'elles y reçoivent aisément de l'humidité, & que les autres ne se fendent point dans le hâle.

Le troisiéme labour se fait à la Saint-Jean ou au commencement de Juil-

let, pour donner la grosseur & la qualité au fruit, & faire mourir les méchantes herbes. Pour cela, on le fait bien moins profond que le second dans les terres humides ; & dans les legeres & sablonneuses, on ne fait qu'ôter les herbes avec la ratissoire, ou tout au plus, on ne fait qu'ouvrir la terre fort legerement & même aprés une pluye, de peur que le Soleil ne brûle les racines des Arbres, sur-tout lorsqu'ils sont jeunes.

Les labours sont si necessaires aux Arbres, que faute de les faire, on voit souvent une bonne Poire fondante devenir pierreuse a n'en pouvoir manger.

Et outre ces trois labours, il est bon de faire des ratissages de temps à autre, pour faire mourir les méchantes herbes & ouvrir la terre aux rosées de la nuit.

En Eté, souvenez-vous d'observer pour les arrosemens, ce que nous avons dit ci dessus pages 35 & 37.

Au reste, il ne faut rien ôter à l'Arbre nouvellement planté qu'au temps de la taille. Il faudra alors racourcir les grosses branches qu'il aura poussées, & tenir les petites plus longues ; au contraire des racines, dont les grosses doivent être tenuës les plus longues.

On doit regarder les premieres années, plus à la figure d'un Arbre qu'à son fruit ; il viendra toûjours assez à temps si l'Arbre est bien conduit.

### *VII. Manieres de transplanter les Arbres tout grands.*

On ne sçavoit autrefois transporter un Arbre qu'en le levant avec sa motte ; mais à present, quand on veut transplanter un Arbre, tel qu'il soit, on fait un cerne d'une largeur convenable à peu prés a l'étenduë des racines de l'Arbre ; l'on en tire la terre petit à petit, jusqu'a ce que les racines paroissent & soient tout-à-fait découvertes ; ensuite on les détache doucement avec quelque petit instrument, pour les endommager le moins qu'on peut.

Quand l'Arbre est arraché, on le transporte au lieu où on le souhaite ; on le met dans un trou creusé de la largeur de l'étenduë des racines de l'Arbre ; on lui donne la même situation qu'il avoit auparavant ; on étend toutes les racines dans la circonference du trou ; ensuite on met proprement avec la main, dessous & dessus chaque racine, de la terre bien meuble, en la pressant doucement ; en sorte qu'il n'y ait aucun vuide : c'est pourquoy on ne doit jamais mettre de la terre sur les racines avec la bêche, parce qu'il ne faut qu'une motte ou deux pour y causer un vuide qui feroit languir l'Arbre.

Quand les racines sont couvertes environ de quatre bons doigts de terre, on met dans toute la largeur du trou, du fumier de l'épaisseur de deux bons doigts, & l'on jette par-dessus plein un arrosoir d'eau, pour obliger la terre à se lier avec les racines ; on couvre ce fumier d'un demi-pied de terre, on y remet encore du fumier, & on remplit le trou tout-à-fait de terre, en la pressant contre les racines, & on en unit la superficie avec un rateau.

Il y a des gens qui achevent de remplir tout le trou de terre sans y mêler de fumier, à moins que cette terre ne soit legere : ils ne mettent le fumier que quand le trou est plein ; ils en mettent environ un demi-pied d'épais tout autour de l'Arbre, en couvrent la terre de la largeur qu'étoit le trou & finissent cette transplantation en jettant trois ou quatre sceaux d'eau sur le fumier.

De quelque maniere qu'on remplisse le trou, il ne faut l'arroser qu'en cas que le temps ne soit pas disposé à la gelée ; car en ce cas il faut bien se garder d'arroser ; mais il faut differer cet arrosement jusqu'à ce que le temps soit favorable. On réïtere cet arrosement au Printemps, afin d'exciter la séve à monter & à vivifier l'Arbre ; & en Eté on arrose plus souvent, quelquefois même par-dessus les Branches.

Il faut observer en plantant l'Arbre, de ne point enterrer l'endroit où il a été greffé, mais qu'il soit de trois poûces au-dessus de la superficie de la terre.

Quelques-uns prétendent que si à la place du trou il y avoit auparavant un Poirier, & que l'Arbre qu'on veut transplanter soit aussi un Poirier, il en faut changer la terre & en faire apporter de neuve ; ce qu'il ne faut point faire lorsque l'Arbre est d'une espece differente, parce qu'on suppose que la terre est neuve a son égard.

Cette transplantation se fait pendant les mois de Novembre, Decembre, Janvier & Fevrier, on choisit pour cela une belle journée sans pluye ; on taille l'Arbre comme s'il n'avoit point été transplanté, en observant cependant de le tailler un peu court, à trois ou quatre yeux, parce qu'étant nouvellement transplanté il a peu de séve la premiere année ; c'est ce qui oblige d'en ménager les forces, & de ne luy pas laisser beaucoup de fruit la premiere année : sans cette précaution, l'Arbre courroit risque de périr.

Tout cela se pratique également pour les Arbres à haute tige, en Buisson & en Espalier, même pour les Ormes & les Ceps de Raisin ou de Verjus de dix ou douze ans : toute la difference est que les Ceps ne donnent point de fruit la premiere année ; au lieu que les autres Plants ne discontinuënt point d'en porter ; ainsi par le moyen de cette methode, on peut faire en une année un Jardin aussi avancé & aussi parfait, que s'il étoit planté depuis douze ans.

Avant que de faire arracher un Arbre à haute tige qu'on veut transplanter, il faut luy couper le bout des branches & toutes celles qui son mal placées, afin que l'Arbre ait une belle figure & de bons boutons à fruit, malgré le peu de séve qu'il a la premiere année de sa transplantation.

## *Avis sur le fumier propre aux Arbres.*

Le fumier ordinaire n'est bon que pour mettre sur la terre au pied des Arbres ; mais pour celuy qu'on mêle dans la terre mate, le fumier ordinaire ni le terreau des couches n'y sont pas propres : il faut avoir du fumier bien pourri, le faire hacher avec la fourche de fer, jusqu'a ce qu'il soit reduit à peu prés comme le terreau ; puis en faire mettre quatre bonnes hottées que l'on mêlera avec la terre qui doit remplir le trou où sera l'Arbre : ce mêlange doit se faire sur le bord du trou & non dans le trou même, afin que le fumier se mêle mieux. Au reste il n'est necessaire que dans les terres legeres, & fort peu dans les terres grasses ou fortes, soit noirâtres ou rougeâtres, parce qu'elles ont assez de corps.

## CHAPITRE V.

### *De la Taille des Arbres.*

LA taille est le chef-d'œuvre du Jardinage, mais c'est un Art trés-difficile, où il faut agir plus de l'esprit que de la main ; en sorte que c'est le jugement & l'experience, plûtôt que les preceptes qui y font les Maîtres.

*Pourquoy on taille.*

On le fait pour trois raisons.

La premiere, pour faire durer l'Arbre davantage ; car on en retranche toutes les branches inutiles, & on ne laisse que celles qu'on juge necessaires pour la beauté & la fecondité de l'Arbre ; au lieu que si on ne le tailloit point, il seroit bien-tôt épuisé.

La seconde raison est pour donner à l'Arbre une belle figure, telle qu'elle convient à son espece, comme nous l'avons expliqué ci-dessus, page 165.

La troisiéme raison est pour luy faire porter de plus beau fruit ; car la séve n'ayant point à nourrir des feüilles & des branches inutiles, elle est plus abondante & plus subtile, le fruit profite mieux & devient plus gros & plus beau.

Voilà les trois points qu'on ne doit pas perdre de vûë quand on prend la serpette pour tailler ; & il y faut agir par discernement & avec reflexion, pour raisonner avec la Nature sur le corps de l'Arbre, sur le nombre & la forme des branches, sur leur arrangement & leur usage, & sur le temps, la maniere & les effets de la taille.

*En quel temps on doit tailler.*

On peut tailler depuis que la feüille tombe jusqu'à ce qu'elle renaisse, c'est-à-dire depuis la fin d'Octobre jusqu'en Avril.

On peut tailler pendant tout l'Hyver, pourvû qu'il fasse beau, & les Lunes n'y font rien ; mais on ne taille en Hyver que les fruits à pepins : la taille des fruits à noyau ne se fait qu'à la fin de Janvier, en Fevrier & en Mars.

On commence par les Arbres les plus foibles, pour les décharger de bonne heure de ce qui leur est nuisible ou inutile, & pour que la séve serve toute entiere aux seules branches que l'on conserve : on finit par les plus forts, parce qu'ils tirent toûjours assez de nourriture, sur-tout quand le Soleil du Printemps commence à ranimer la séve. La taille des Pêchers se fait toûjours la derniere, lorsqu'ils commencent à pousser & à vouloir fleurir, parce que leur jeune bois est fort délicat, & qu'il meurt quantité de petites branches qu'il faut bien souvent retailler une seconde fois.

Ordinairement on taille en Janvier les fruitiers qui poussent peu en bois & ont peu de vigueur, afin de conserver toute la séve pour le temps auquel elle est en mouvement ; & on taille au mois de Mars les Arbres gourmands en bois qui ont beaucoup de vigueur, afin qu'étant châtrez dans l'action de la séve, ils en perdent une partie, & que les branches à fruit se forti-

fient. Tels font d'ordinaire la Virgouleufe, la Robine, la Bergamotte & tous ceux qui pouffent plus en bois qu'en fruirs.

Et quoyque les Arbres nouvellement taillez ayent peu de vigueur, l'experience apprend que les gelées en la faifon ne leur font point de tort.

On ne touche point aux Arbres pendant la premiere année d'aprés qu'ils font plantez : on ne les taille qu'aprés ce temps, s'ils ont pouffé ; & s'ils n'ont point pouffé du tout, en cas qu'ils meritent d'être confervez, il faut recourir aux racines d'où vient leur létargie, & y couper ce qu'il y a de mauvais, en cas que l'écorce de l'Arbre foit encore unie & bonne.

### *Connoître les branches.*

Tout l'Art de la taille refulte fur cette connoiffance ; & il faut diftinguer cinq fortes de branches.

#### 1°. *Branches à bois.*

Ce font de bonnes groffes branches qui forment la figure & la rondeur de l'Arbre.

#### 2°. *Branches à fruit.*

Elles font le cher objet de nos foins, & plus menuës que les branches à bois, mais bien nourries dans leur groffeur : on connoît celles *à fruit* par les boutons, qui font aifez à diftinguer, parce qu'ils font doubles : les branches *à bois* n'ont point de boutons ; elles n'ont que des yeux placez les uns prés des autres & prefque ronds, au lieu que les autres branches les ont plats.

On appelle *œil*, en terme de Jardinage, une efpece de petit nœud pointu où font renfermez pendant l'Hyver les feüilles & le jet qui doivent fortir au Printemps.

Une bonne branche doit avoir des yeux gros, bien nourris & fort prés les uns des autres. Les branches fécondes font ordinairement les petites branches qui traverfent & qui groffiffent, ou deviennent longues, en quelque endroit qu'elles foient placées, ont prés de l'endroit d'où elles fortent une efpece d'anneau & des yeux fort prés les uns des autres. Ces anneaux paroiffent au commencement de la premiere pouffe, & quelquefois à la fin, c'eft-à-dire entre le bois de la premiere & de la feconde féve. Il fort auffi des branches fécondes de bien d'autres endroits, comme d'un bouton à fleur qui aura manqué à fleurir ; & d'ordinaire ces branches-là ne deviennent pas longues. Souvent auffi une branche féconde eft celle qui a un bouton à fleur à fon extremité : préfage naturel de fa fécondité future.

Les branches d'efperance, font les branches médiocres aufquelles on voit quelque bonne difpofition, telles que font celles qui n'ont pas les yeux plats ni fort éloignez, ou qui ont, dés leur origine, une petite élevûre d'écorce.

#### 3°. *Branches de faux bois.*

Une branche coupée l'année précedente en doit pouffer d'autres à fon exmité, & l'ordre de la Nature veut que toute branche nouvelle foit plus groffe

ou plus longue que celle qui eſt immédiatement au-deſſous ; & en quelque endroit que vous coupiez une branche, il y en doit toûjours pouſſer une autre auprés, à moins que ce ne ſoit une vieille branche.

Ainſi on appelle branches *de faux bois*, 1°. Toute branche qui ſort du tronc ou de quelque branche qui n'avoit point été taillée l'année précedente, ou qui vient dans un endroit où on ne l'attendoit pas. 2°. Toute branche nouvelle qui devient plus groſſe ou plus longue que celle qui eſt immédiatement au-deſſus. Toutes branches de faux bois ont les yeux plats & éloignez.

4°. *Branches chifonnes.*

Ce ſont de petites branches déliées qui ſont en confuſion, & qui ne peuvent donner ni bois ni fruit.

5°. *Branches gourmandes.*

On appelle ainſi de mauvaiſes branches ou longs jets, gros comme le doigt, droits comme des cierges, qui ont l'écorce trés-unie & trés-nette, les yeux plats & éloignez, & qui naiſſent ſur les groſſes branches, d'où ces jets gaillards attirent une bonne partie de la ſéve de l'Arbre.

## *Regles generales de la taille.*

Le premier principe eſt que tout Arbre ne travaille naturellement que pour ſon accroiſſement & ſa conſervation ; il ne rapporte de fruit que quand il ne peut plus pouſſer de bois : voilà la cauſe des differentes experiences que nous avons rapportées ci-devant, page 71.

Un autre principe eſt qu'il faut toûjours aider la Nature, & la corriger quand elle eſt revêche.

De là vient, 1°. Qu'il faut couper comme rebelles ou inutiles toutes les branches *Chifonnes*, & toutes celles de *Faux bois*, même les *Gourmandes*, à moins qu'elles ne puiſſent ſervir ou à remplir un vuide, ou à arrêter la fougue d'un Arbre trop vigoureux, comme je l'expliqueray ci-aprés.

Par la même raiſon, il ne faut point ménager toutes les *mauvaiſes* branches, c'eſt à dire qui ont les yeux plats, mal nourris & éloignez, à moins qu'elles ne ſoient neceſſaires pour la beauté de l'Arbre.

2°. Les branches *à bois*, parce qu'elles forment la tête de l'Arbre, doivent être taillées avec beaucoup d'attention ſelon la vigueur du jet, depuis quatre juſqu'à douze poûces.

3°. Les branches *à fruit* qui ſont les plus précieuſes, doivent être raccourcies quand elles ſont trop longues & trop foibles ; on laiſſe entieres celles qui ſont d'une juſte longueur ; on en coupe ſeulement les extremitez, pour que les boutons à fruit profitent mieux.

4°. Les *Arbres foibles* ne donnent du fruit que ſur les groſſes branches : c'eſt pourquoy il faut leur laiſſer peu de branches, ſoit à fruit ou à bois, retrancher toutes celles qui ne promettent aucuns boutons à fruit, & tailler celles qui reſtent de la longueur de cinq ou ſix poûces ſeulement, ou même au deuxiéme ou troiſiéme œil.

5°. Les *Arbres vigoureux* doivent être taillez fort court, c'eſt-à-dire à

deux

deux ou trois yeux prés de l'endroit où la branche eſt née, en les laiſſant cependant bien chargez de branches, tant à bois qu'à fruit, ſurtout de celles qui forment la figure de l'Arbre qu'on doit toûjours laiſſer longues d'un pied & demi.

D'autres n'obſervent point d'autre regle pour la taille des Arbres vigoureux, que de tailler long, c'eſt-à-dire à dix ou douze poûces ſur chaque branche à bois, même de la taille de l'année précedente, afin qu'étant chargées elles pouſſent plus en fruit qu'en bois.

Quand aprés cette taille longue, l'Arbre ne pouſſe point encore à fruit, ſi c'eſt un Arbre de quinze ans, il faut le tailler ſur le vieux bois; mais ſi c'eſt un vieil Arbre, il ne faut pas ſuivre la routine de nos Anciens qui conſultoient le cours de la Lune, ou mettoient une cheville de bois de chêne bien ſec dans le trou qu'ils faiſoient à la tige de l'Arbre, ou fendoient une racine pour y mettre une pierre & arrêter la ſéve; il faut aller tout d'un coup à la ſource de la vigueur de l'Arbre, c'eſt-à-dire aux racines, & en retrancher une ou deux & quelquefois trois & quatre des plus groſſes, à trois ou quatre poûces du corps de l'Arbre, & les recouvrir de terre; l'année ſuivante il portera du fruit immanquablément, parce qu'il n'aura plus qu'une ſéve moderée qui arrondit les boutons & tourne par conſequent à fruit; au lieu que quand elle eſt trop abondante, elle s'y étend trop, les allonge, & ils ne peuvent pas ſe nouer.

Par la même raiſon, un jeune Arbre vigoureux qui ne donne point de branches à fruit, veut être taillé à dix ou douze poûces au mois de Mars; & il faut y laiſſer les branches inutiles & celles de faux bois pour les retrancher l'année ſuivante, afin qu'elles abſorbent le trop de ſéve qu'il y a.

6°. En general, tout le ſuccés de la taille dépend de ſçavoir ôter entierement les branches inutiles, ſoit parce qu'elles ſont uſées, ſoit parce qu'elles n'ont aucune bonne qualité: & quant à celles que l'on conſerve, il eſt important de leur regler une longueur proportionnée à leur force & à la force de tout l'Arbre; en ſorte que chaque branche puiſſe aiſément en produire à ſon extremité autant de bonnes qu'on en a beſoin pour le fruit ou pour la figure de l'Arbre.

Il ne faut laiſſer ni racines ni branches au *collet* de l'Arbre, c'eſt-à-dire à la partie du tronc qui touche à la terre, & bien égayer les branches.

Il faut *tailler court* les fortes, pour les faire tourner à fruit; & *tailler long* les branches foibles, pour ne les pas épuiſer. *Tailler long* une branche à bois, c'eſt luy donner une taille de dix ou douze poûces; & la *tailler court*, c'eſt la tailler à deux ou trois yeux.

Pour bien tailler, on doit tous les ans rafraîchir toutes les branches de l'Arbre plus ou moins, ſuivant ſa force, & recouper le bois du mois d'Août qui eſt le jet de la ſeconde ſéve, à moins qu'il ne faille le conſerver faute d'un meilleur, ou qu'il ſe trouve fort & bien nourri.

Il faut auſſi tenir les branches qui pouſſent trop, plus courtes que les autres, parce qu'elles attirent toute la ſéve: il faut pourtant conſerver toûjours le maître brin qui eſt celuy qui monte droit, & l'arrêter d'année en année, afin qu'il ſoit toûjours le plus fort, & qu'il maintienne la force de l'Arbre.

Il faut encore accourcir les branches foibles & menuës, même celles qui

promettent du fruit pour l'année ſuivante, afin qu'elles ſe fortifient & que les boutons en ſoient mieux nourris.

On doit auſſi recouper les branches chargées de boutons à fruit ; car la trop grande quantité de fleurs conſume l'Arbre, & les fruits n'en deviennent pas ſi beaux ; mais en retaillant ces branches, il faut les couper au deſſus & tout proche d'un bouton à feüille, 1°. Pour que le fruit profite mieux auprés de la feüille. 2°. Parce que la branche ſe recouvre dés la premiere année.

Pour les branches qu'on ôte entierement, il faut les couper tout prés de la tige, ils s'en recouvrent plus promptement, & il ne s'y fait aucun nœud.

Au reſte, on doit prendre garde de ne pas trop dégarnir les Arbres en les taillant, parce qu'il eſt auſſi dangereux de leur ôter trop de bois, que de les laiſſer trop confus.

7°. En taillant, il faut ſonger principalement à la figure de l'Arbre, parce qu'elle contribuë à ſa beauté & à ſa bonté. Ainſi il faut tenir le bas des Eſpaliers garnis de pluſieurs branches, ne pas retrancher les baſſes, & ne les tailler que d'une longueur médiocre, pour que ſuivant le naturel de la ſéve qui monte toûjours, elles pouſſent d'autres branches qui garniront le bas de la muraille & feront dans la ſuite le fondement de l'Arbre. C'eſt pourquoy il ne faut pas trop dégarnir le pied ni le corps d'un Eſpalier : on doit le tailler plûtôt trop court que trop long, & raccourcir beaucoup les branches hautes, ſur-tout aux Pêchers qui ſont plus difficiles à maintenir, & qui au lieu de vingt ans n'en durent que ſix ou ſept, quand le Jardinier n'entend pas à les tailler à propos.

De même aux Buiſſons, pour entretenir leur rondeur. 1°. On n'y coupe que *quarrément*, c'eſt-à-dire qu'on fait des tailles horizontales bien unies & égales ; afin que tout autour de la branche coupée ainſi, il naiſſe trois ou quatre branches bien placées pour la forme du Buiſſon. 2°. On retranche toutes les branches qui ſe jettent trop en-dehors, & on taille en-dehors ſur celles qui doivent garnir les vuides, à quoy on travaille principalement ſur les groſſes branches & on conſerve les petites qui pouſſent dans le milieu de l'Arbre, parce qu'étant à couvert des vents, elles donnent le plus beau fruit.

Pour remplir le vuide qui défigure aſſez ſouvent un Arbre en Buiſſon, on a inventé de nos jours la *taille en crochet :* elle ſe fait à la façon des Vignerons ſur une groſſe branche à bois, à trois ou quatre poûces de long, afin qu'il en ſorte des branches à bois bien placées, qui rétabliſſent la rondeur de l'Arbre.

Il faut tailler toûjours avec la ſerpette, & non pas comme font quelques Jardiniers ignorans avec des cizeaux ; ce qui cauſe aux Buiſſons une confuſion de branches qui dégarnit le pied & étouffe le fruit.

8°. La force & le genie des Arbres meritent beaucoup d'attention, tant pour la figure de l'Arbre, que pour le faire fructifier.

Pour tourner à fruit les Cuiſſe-Madames, les Robines, les Caſſolettes, les Rouſſelets, les Virgouleuſes, ſont des Plants vigoureux à qui il faut laiſſer beaucoup de bois pour qu'ils ſe mettent à fruit : au contraire les Beurrées, les Epines-d'Hyver, les Oranges, les Bon-Chrêtiens muſquez, les Ambrettes, les Leſchaſſeries, les Saint-Germain, ont moins de vigueur & pouſſent naturellement beaucoup de branches & de boutons à fruit, de ſorte qu'il faut

les tailler plus courts pour qu'ils poussent de nouveau bois, & ne leur laisser que ce qu'ils peuvent nourrir de boutons à fruit.

Quant au genie des Arbres, 1°. Il faut tailler fort court les Arbres qui poussent peu en bois, comme le Rousselet, la Cuisse-Madame, la Jargonelle; & même tailler plus court ceux qui sont greffez sur Coignassier, que ceux greffez sur Franc; car le Coignassier pousse beaucoup de branches a fruit, & le Franc au contraire beaucoup de bois: il faut tailler court sur Coignassier pour qu'il pousse à bois, & tailler court sur Franc pour qu'il tourne à fruit. 2°. Il y a des Arbres qui, en poussant leurs branches, s'ouvrent & s'écartent trop, comme les Beurrez, les Rousselets, les Vertes-Longues: en les taillant, aprés leur avoir donné une premiere ouverture, il faut être attentif à les rapprocher en retranchant les branehes qui s'écartent trop; & tailler sur les branches qui ne s'écartent pas & servent à arrondir l'Arbre, en faisant rentrer les branches en-dedans. Il y a d'autres Arbres au contraire, dont les jets se serrent trop, comme les Bergamotes & les Bourdons; il faut les ouvrir en les taillant toûjours sur des branches qui sortent en-dehors.

Les Pruniers & les Cerisiers ne doivent point être coupez ni arrêtez par le haut, mais seulement nettoyez & déchargez de bois par le dedans; & c'est pourquoy ils ne sont gueres propres à être mis en Buisson.

*Prätique de la taille des branches à bois.*

9°. Le peu de choses que j'ay dit ci-dessus pour apprendre à connoître les branches, suffit pour qu'on sçache en quel lieu & en quel ordre elles doivent venir pour être bonnes. Cela étant, il n'y a qu'à examiner en quoy l'Arbre que l'on veut tailler, peche dans ses proportions: & comme les branches, de quelque longueur qu'on les laisse, n'en poussent d'autres qu'à leur extremité, on regarde à les placer de maniere qu'elles fassent une figure reguliere; & on dispose la branche qu'on espere pour bois, dans l'endroit le plus vuide de l'Arbre. On regarde à la branche coupée l'année précedente, combien elle en a poussé d'autres, & on compte que celle qu'on taille en donnera autant.

En taillant les branches, il faut en couper une courte entre deux longues, afin qu'étant inégales & venans à pousser, elles garnissent le milieu de l'Arbre. On doit arrêter de même les branches des Buissons; d'autant que les branches coupées de la même hauteur, par leur cruë, feroient une confusion au haut de l'Arbre, & le milieu demeureroit dégarni, parce que la séve ne demande qu'à monter & se porte plus volontiers aux branches hautes qu'aux basses; c'est pourquoy il faut la retenir par cette taille inégale des branches.

Comme des branches que chaque branche coupée l'année précedente pousse à son extremité; la plus grosse, qui est ordinairement celle d'en-haut, est la branche à bois; on la ménage comme celle qui doit donner la figure à l'Arbre, & on y laisse autant d'yeux qu'on veut en avoir de branches, ce qu'il faut pourtant proportionner à la vigueur du sujet.

De ces nouvelles branches qui naissent, on conserve toûjours celle d'en-

haut qui est la plus grosse, pour bois, & on la taille ordinairement à sept, huit ou dix poûces, a moins qu'il n'y ait quelque vuide a remplir ; alors il faut tailler plus court, afin que les branches qui viendront soient assez fortes pour remplir le vuide.

*Pratique de la taille des branches à fruit.*

1°. Quoyque dans la cruë d'une année la branche à fruit, qui est toûjours la plus foible, vienne ordinairement au-dessous de la branche à bois qui est la plus forte ; cependant il arrive quelquefois que celle qu'on attendoit pour bois, vient bien plus foible que celle d'au-dessous. En ce cas, il faut changer l'ordre, & compter toûjours la foible pour fruit, & la grosse pour bois.

En taillant les branches à fruit, on regarde à les placer de maniere qu'elles ne se nuisent pas les unes aux autres. Et de celles qu'elles repoussent à leur extremité, quand elles ne sont que foibles, on les recoupe au même endroit qu'elles avoient été coupées l'année précedente, sans leur laisser de sortie en-haut ; ce qui force la séve de retrograder & de fortifier les yeux qui sont sur la branche. Cette maniere de tailler s'appelle *couper en moignon.*

Et comme les branches qui sont un peu plus fortes en repoussent d'autres, parce qu'elles ne peuvent pas encore s'arrêter à fruit, on leur laisse un œil pour avoir seulement une sortie, par où une partie de la séve se jettera, & fera que les autres branches qui sont au-dessous se tourneront à fruit. C'est ce qu'on appelle *tailler à demi bois*, parce qu'on peut compter la branche ainsi taillée entre les branches à bois.

Avant que d'ôter une branche à quelque endroit que ce soit, il faut regarder où il en faut une autre, pour disposer la branche à garnir le vuide par sa pousse, en luy laissant le talon ou l'œil du côté qu'on veut avoir la nouvelle branche. On appelle cette maniere de taille, *couper en ergot.*

Si on n'a pas besoin de branches plus d'un côté que de l'autre, il faut couper celle que l'on veut ôter, *à l'épaisseur d'un écu*, c'est-à-dire n'y laisser du bois qu'autant qu'un écu est épais, afin que la pousse jette des deux côtez ; en sorte que d'une branche forte il en renaît deux foibles, qui indubitablement se mettront à fruit.

Ainsi, en taillant *à l'épaisseur d'un écu*, on déroute la séve ; & par là, non seulement on garnit l'Arbre de deux côtez également, mais encore on force, quand on veut, une branche à bois à faire une ou deux branches à fruit : ce qui est un double effet d'autant plus utile, que cette operation se pratique ordinairement sur de grosses branches qui entrent au dedans de l'Arbre où elles feroient de la confusion. La taille *en talus*, ou ce qui est la même chose *en pied de biche*, produit les mêmes effets ; & couper *en talus* ou *en pied de biche*, c'est tailler de maniere que la coupe fasse un long ovale au bout de la branche coupée. Ces deux manieres de tailler *en talus & à l'épaisseur d'un écu*, sont deux tailles inventées de nos jours & trés-utiles pour avoir des branches à fruit, sur-tout pour en avoir qui soient bien tournées ; car la séve ne trouvant plus de branches à remplir, perce presque

toûjours pour donner une ou deux branches à fruit ; & si elle ne perce pas, ce qui arrive rarement, elle ne gâte rien du tout.

Au reste, quant à la longueur des branches à fruit, il faut se regler sur leur force, en leur laissant dix, douze, quinze & jusqu'à dix-huit poûces, & quelquefois plus, suivant la necessité.

*Suite de préceptes.*

1°. C'est une regle generale qu'on ne doit point couper de branche un peu grosse que le talon ne soit proche d'un œil, afin que la séve ayant une sortie, puisse recevoir la cicatrice facilement, ce qu'elle ne feroit pas si on coupoit les branches entre deux nœuds, le bout de la branche se sécheroit jusqu'au premier œil.

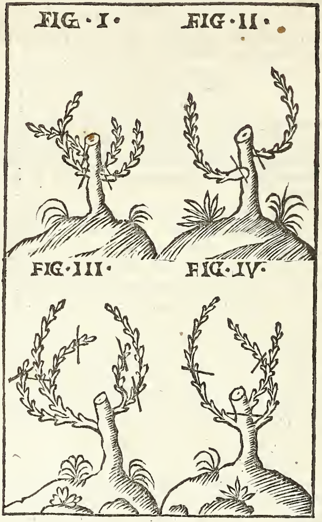
Quant à celles qui sont fort foibles, on ne se donne pas la peine de les couper, à cause que la séve n'a pas la force d'en produire une autre au bout ; on les rompt seulement quand elles sont branches à fruit ; car si elles ne sont que branches chifonnes, on les retranche entierement, afin d'obliger la séve de se porter ailleurs, & d'en donner de plus grosses.

L'Arbre nouvellement planté, nous produit la premiere année souvent jusqu'à trois ou quatre bonnes branches, avec quelques médiocres : quelquefois aussi moins. Il faut au temps de la taille, en laisser ce qu'on juge à propos, & les tailler au deux ou troisiéme œil, selon qu'elles seront plus ou moins fortes. On peut aller jusqu'au quatriéme, quand les Arbres jettent avec beaucoup de vigueur. D'autres observent de couper la moitié de ce qui a poussé à cinq ou six poûces de la tige, & coupent les autres un peu plus longues, comme à huit ou neuf poûces.

On a toûjours soin de laisser une branche courte entre deux longues, parce que venant toutes à pousser à leur extremité, comme c'est l'ordinaire, cela donnera deux degrez de hauteur, ce qui ne seroit pas si elles étoient également coupées ; au contraire elles feroient une confusion, n'ayant pas de lieu pour se placer.

En taillant, il faudra couper ce qu'il pourroit y avoir de mort de la tige, jusqu'à la premiere branche qui aura poussé.

Il arrive quelquefois que les branches que l'Arbre aura poussées la premiere année, seront toutes foibles, comme dans la premiere figure ci dessous : en ce cas, il faut les retrancher toutes dés leur origine, afin que le suc nourricier, qui sera apparemment plus abondant la seconde année, y donne aussi de plus de grosses branches ; au lieu que si on les laissoit, & qu'on les taillât à l'ordinaire, il ne pourroit de ces petits corps, que sortir des branches trés-petites, & incapables par consequent de donner une belle figure à un Arbre, soit Espalier ou Buisson. Lorsqu'un jeune Arbre est ainsi taillé, on le laisse pousser en repos. Il y a pourtant bien des gens, qui quand toutes les branches de la premiere poussée se trouvent foibles, ne laissent pas de les conserver, & les partagent en longues & courtes, comme si elles étoient fortes à l'ordinaire, parce qu'ils esperent qu'elles grossiront dans la suite, à mesure que l'Arbre prendra de la nourriture.




2°. Quand l'Arbre nouvellement planté n'a poussé qu'une branche ; si elle est venuë à l'extremité de la tige, il est bon de l'ôter, parce que la tige en poussera plusieurs l'année suivante.

Si la branche est venuë plus bas que le haut de la tige, alors coupez la tige à côté de l'endroit d'où sort la nouvelle branche ; taillez-la à trois ou quatre yeux, & mettez-y un échalas pour la tenir droite la premiere année : ayez toûjours soin de recouvrir la coupe de la tige.

3°. Souvent le nouvel Arbre a poussé deux branches, l'une bien placée, & l'autre mal, comme on voit en la Figure 2. de la Planche ci-dessus ; en ce cas, il faut ôter les deux branches tout-à-fait, parce qu'en n'en ôtant qu'une, toute la séve iroit à l'autre, & abandonneroit tout l'autre côté de l'Arbre ; ce qui ne pourroit former un bel Espalier, ni un beau Buisson.

On peut pourtant, quand même les deux branches seroient du même côté, tailler la premiere à trois ou quatre yeux, & celle d'au dessous à l'épaisseur d'un écu, pour en avoir deux branches à fruit. Et si la branche de dessous

eſt plus groſſe que celle de deſſus, on ôtera la premiere & on taillera la ſeconde à trois ou quatre yeux, & on coupera la tige prés du bas de la branche qu'on conſervera.

4°. Si l'Arbre a pouſſé deux belles branches à bois bien placées, avec quelques branches à fruit, comme en la Figure 3. on taillera les premieres au troiſiéme ou quatriéme œil, & on pincera les autres.

Si l'Arbre a jetté à ſon extremité une bonne branche bien placée, & deux au-deſſous auſſi bien placées & oppoſées l'une à l'autre, comme en la Figure 4; il faut ravaler la tige ſur les deux branches de deſſous, tout prés de la plus haute.

Quand l'Arbre a pouſſé pluſieurs branches, dont quelques-unes ſont mal placées, on examine celles qui ſont propres à donner une figure agréable à l'Arbre; & on les taille à trois yeux qui ſoient tournez de façon à bien former l'Arbre. Ainſi pour les Buiſſons, il faut que les yeux ſoient tournez en-dehors & non pas en-dedans: il n'y a que les Beurrées dont les branches s'écartent trop quand les yeux ſont en-dehors; c'eſt pourquoy en taillant on les laiſſe en-dedans de l'Arbre, afin qu'il prenne une belle rondeur. On taille les branches mal-placées à l'épaiſſeur d'un écu, ou en talus, & on retranche les branches chifonnes.

Il ne faut rien ôter à l'Arbre de toute l'année, & n'y rien couper depuis une taille juſqu'à l'autre.

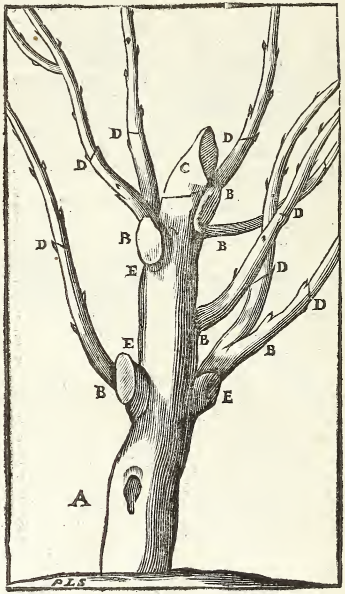
Un Arbre recepé qui a pouſſé de nouvelles branches, ne doit point être taillé la premiere année, parce qu'il ne pouſſeroit qu'en bois & ſeroit cinq ou ſix ans ſans porter de fruit: il ne faut point le tailler juſqu'à ce qu'il y paroiſſe des boutons à fruit; il faut ſeulement, la premiere année, pincer les bouts de chaque branche à bois, afin d'avoir des branches à fruits, & ôter toutes les branches inutiles qui occupent la ſéve mal-à-propos, afin qu'il porte du fruit au bout de trois ans.

*Seconde taille.*

La ſeconde année, l'Arbre produit ordinairement de belles branches, pour la taille deſquelles on ſuit la même methode qui vient d'être expliquee; en s'appliquant toûjours à les former d'une belle figure, c'eſt-à dire à conſerver les branches à fruit, retrancher les chifonnes, couper à l'épaiſſeur d'un écu, ou en talus celles qui ſont mal placées, pour en faire des branches à fruit; & ſurtout éviter la confuſion.

## EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'Arbre.* B. *Branches que l'Arbre a produites* C. *Ergot qui est mort, & qu'il faut couper jusqu'à la premiere branche.* D. *Où il faut couper les branches à la premiere taille.* E, *Branches coupées à l'épaisseur de deux écus, en plantant l'Arbre.*




La seconde année aprés que les Arbres auront été plantez, l'on commencera à distinguer les branches à bois d'avec celles à fruit. Il ne faudra pas laisser celles-ci si longues ; car les premieres années l'Arbre pousse vigoureusement. Les branches que l'on destinera à fruit ne pourront pas encore s'y

arrêter ;

arrêter : on eſt ſouvent obligé d'en faire des branches à demi bois ; mais il faut pour cela que les Arbres pouſſent avec bien de la vigueur. Si on les laiſſoit ſi longues, l'Arbre ſe dégarniroit trop par le bas : c'eſt à quoy on doit bien prendre garde dés le commencement ; car on ne peut plus le faire regarnir aprés, ſans luy faire un tort conſiderable, & on ſeroit obligé de le recouper ſur le vieux bois.

Les premieres années, les branches ne viennent pas toûjours comme on les ſouhaite ; la ſéve ne trouvant point de canaux diſpoſez à la recevoir, elle s'ouvre ſouvent des paſſages où on ne s'attendoit pas ; & quelquefois elle ſe jette ſi impetueuſement dans d'autres, que l'on eſt obligé de luy rompre ſon cours, afin qu'elle ſe partage également ; & pour la contraindre à prendre un bon chemin, on coupe les branches vigoureuſes plus courtes que les autres : ſi celles que l'on a taillées pour la premiere fois ne viennent pas comme il faut, pour pouvoir bien figurer l'Arbre, il faudra ravaler les branches qui ont pris plus de nourriture qu'il ne leur en falloit ( E ), & tâcher que les branches n'ayent qu'un ou deux degrez de hauteur.

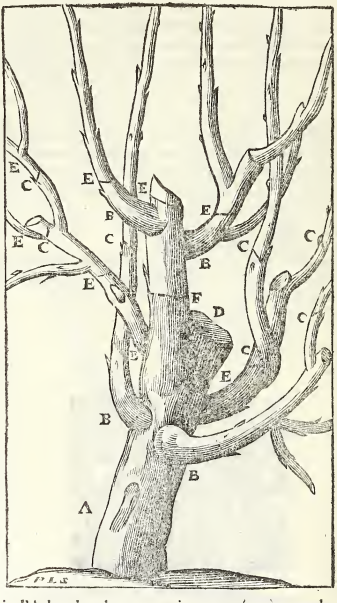
Les Arbres qui ſont plantez en bonne terre, jettent quelquefois avec beaucoup de force cette ſeconde année ; on rafraîchit les branches qui ſont bien placées, & on retranche les autres entierement : on laiſſe les branches à bois plus ou moins longues, ſuivant leur force : & on pince les branches à fruit, comme je l'ay déja dit.

Si parmi les branches mal-placées, il y en avoit quelques-unes qui puſſent remplir agréablement & utilement un vuide, il faudroit les tailler à l'épaiſſeur d'un écu, & laiſſer l'œil du côté du vuide.

## EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'Arbre.* B. *Branches d'un an.* C. *L'endroit où il faut les tailler.* D. *Le haut de la tige.* E. *Où il faudroit ravaler les branches si elles n'étoient pas bien disposées.* F. *Grosse branche de l'extremité, que l'on est obligé quelquefois de ravaler.*

*Troisiéme taille, ou taille de la troisiéme année.*




Ayant conduit l'Arbre les deux premieres années à prendre une bonne figure, on commencera à la troisiéme à le disposer à donner du fruit. Il y en pourra avoir même qui commenceront déja à rapporter, si les branches que l'on y avoit destinées ont fait ce que l'on souhaitoit d'elles : ce ne seroit pourtant pas un grand mal quand les Arbres ne rapporteroient pas du fruit si-tôt. Chacun sçait que celuy qui en rapporte trop, pousse peu de bois, la nature ne pouvant pas fournir de la nourriture pour l'un & pour l'au-

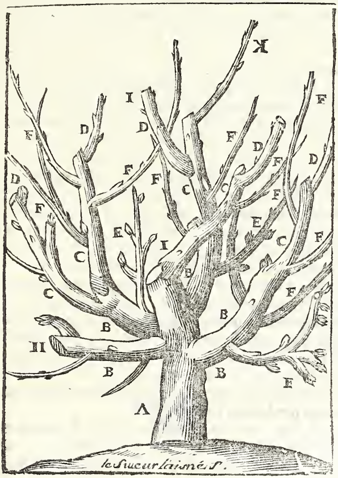
tre ; l'experience fait voir que l'Arbre qui rapporte beaucoup de fruit eſt bientôt ruiné ; au contraire, celuy qui pouſſe beaucoup de bois, dure davantage, & on peut le contraindre à ſe mettre à fruit par le moyen de la taille.

C'eſt a cette troiſiéme taille que ſouvent un Jardinier ſe trouve bien embarraſſé à démêler la confuſion des branches qu'un jeune Arbre a pouſſé lorſqu'il eſt dans un bon fond : & c'eſt où l'habileté & le jugement doivent paroître.

Il faut conſiderer d'abord, quelles ſont les branches les mieux nourries & les mieux placées pour les conſerver & les tailler, comme on a dit, & en laiſſer ce qu'on juge que l'Arbre en doit porter. A l'égard des branches à fruit, on les pincera ; s'il y en a trop, on ôtera les plus foibles, & on retranchera tout-a-fait non ſeulement toutes les chifonnes, mais auſſi celles à fruit qui ſe trouveront parmi les chifonnes.

## EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'Arbre.* B. *Branches à bois de la premiere coupe.* C. *Branches à bois de la ſeconde coupe.* D. *Branches à bois de la troiſiéme coupe.* E. *Branches à fruit de la premiere coupe.* F. *Branches à fruit de la ſeconde & troiſiéme coupe.* G. *Branches coupées en meignon.* H. *Branches coupées à demi bois.* I. *Branche qui devroit être à fruit, & dont on eſt obligé de faire une branche à bois.* K. *Branche à bois que l'on doit changer à fruit.*



Les Arbres nouvellement plantez pouſſent quelquefois avec plus de vigueur qu'ils ne font à la ſuite du temps, & la féve y paroît plus abondante ; ce qui fait que ſouvent il vient des branches fortes à l'extremité de toutes celles que l'on a déja taillées, tant à celles que l'on a deſtinées à fruit, qu'à celles qui doivent être pour bois.

On doit laiſſer aux premieres une ou deux ſorties ( H ) ce qu'on appelle demi-bois, afin que la féve ayant bien des lieux à ſe répandre, il y vienne pluſieurs branches. Celles qui n'auront pouſſé que foiblement, doivent être taillées proche de la coupe de l'année precedente ( G ) ſans leur laiſſer d'yeux entre la vieille & la nouvelle coupe, ce qu'on appelle *tailler en moignon* ; la féve ne trouvant pas de ſortie, elle ſera obligée d'en demeurer là, & elle fortifiera les yeux qui ſont ſur ces branches, & qui ne manqueront pas en peu de temps de donner du fruit ; car il ne vient que ſur les branches foibles ( E ).

Les branches fortes que nous appellons à bois ( B ) en pouſſent deux, trois, quelquefois juſqu'à quatre ( C ), rarement davantage. La plus groſſe de toutes qui eſt celle de l'extremité, nous la recomptons à bois ( D ). Si quelqu'une de celles de deſſous étoit plus groſſe que celles d'en-haut, on la coupera à l'épaiſſeur d'un écu, faiſant en ſorte que le derriere de la coupe ſoit tourné du côté du plus vuide de l'Arbre. Les Jardiniers appellent cela *couper en ergot*, comme nous l'avons déja dit ; les autres branches foibles ( F ) ſeront pour fruit ; ainſi nous aurons deux ou trois branches à fruit contre une à bois.

Si la branche de l'extremité, que l'on avoit deſtinée pour bois, vient trop foible ( K ), on la laiſſera longue, & on la comptera pour fruit ; & la plus prochaine groſſe ( I ) ſera comptée pour bois, en changeant l'ordre, comme nous l'avons dit plus haut.

Voila ce qu'il y a de plus eſſentiel à obſerver ſur les trois premieres tailles. Quand on aura bien commencé à élever l'Arbre, on n'aura pas de peine à l'entretenir ; ſçachant ces trois tailles, on pourra enſuite tailler toutes ſortes d'Arbres, en ſuivant toûjours les mêmes maximes.

Lorſque les Arbres plantez en Eſpalier, ont pouſſé juſqu'au haut de la muraille, & que les Buiſſons excedent la hauteur qu'ils doivent avoir, ou lorſqu'ils ſe couronnent & ſont uſez, il eſt neceſſaire de les ravaler & de leur couper quelques principales branches dans le gros de la tige & proche d'un nouveau jet, afin de les renouveller & de leur faire pouſſer du jeune bois. Il faut principalement en uſer ainſi à l'égard des Pêchers & des Pavies pour les rajeunir peu à peu ; car ils meurent & ne repouſſent que trés-rarement lorſqu'on les étête entierement, à l'exception toutefois des Pêchers communs & de noyau, comme ceux de vigne, qui ſe renouvellent en les coupant.

Pour les Poiriers & les Abricotiers, quand ils ont paſſé leur vigueur & qu'ils ne rapportent plus que du fruit petit & vilain, on peut dans le décours de la Lune de Fevrier leur couper la tête à un pied au-deſſus des premiers fourchets, & faire la coupe du côté de la muraille ou à l'ombre du Soleil, parce qu'ils repouſſent de nouvelles branches, leſquelles en deux ou trois ans font un Arbre nouveau & produiſent de beau fruit.

Si les Arbres en plein vent ont l'écorce vilaine & couverte de mouſſe, il faut en Hyver aprés la pluye, ou pendant les broüillards & un temps humide, les frotter avec des bouchons de paille ou de chaume fort rude, gratter

la mouffe avec des coûteaux de bois, pour la faire tomber. On doit auffi avec la ferpe, ôter les vieilles écorces jufqu'au vif, d'autant que les Arbres aprés avoir été ainfi nettoyez & déchargez, pouffent avec une nouvelle vigueur, & rapportent leur fruit plus beau & mieux nourri.

Pour renouveller les Arbres, il faut auffi quelquefois les fumer & leur donner de l'amendement au pied; mais comme j'ai dit, on doit attendre qu'ils en ayent befoin, car le fumier rend le fruit plus rude & plus groffier. Quand on reconnoît qu'il eft neceffaire de fumer un Arbre, il faut au mois de Novembre le déchauffer de demi-pied de profondeur, & découvrir les racines quatre ou cinq pieds autour de la tige, felon fa groffeur, & en forte que les plus petites foient découvertes, pour enfuite répandre deffus du fumier bien gras & à demi pourri d'un demi-pied de haut, & à un pied feulement proche de la tige, car il ne peut profiter aux groffes racines, à caufe que l'Arbre ne tire fa nourriture que des petites. On doit aprés rejetter la terre fur le fumier, & remettre le gazon deffous, afin qu'il fe confomme pendant l'Hyver. Quand on ne veut point fumer les Arbres, il n'eft pas neceffaire de les déchauffer ainfi tous les ans, fi ce n'eft dans les terres féches & brûlantes où il eft bon de les découvrir dans les mois de Novembre ou de Decembre, & de leur laiffer ainfi paffer l'Hyver, afin que les pluyes & les neiges humectent davantage le fond de la terre. Mais en ce cas, on doit prendre garde que le pied de l'Arbre & les racines demeurent couvertes d'un peu de terre, pour fe défendre de la gelée. Dans les autres terres, fi l'on ne veut point fumer les Arbres, il fuffit au mois d'Octobre & de Novembre, de les bien labourer de quatre ou cinq pieds autour de la tige.

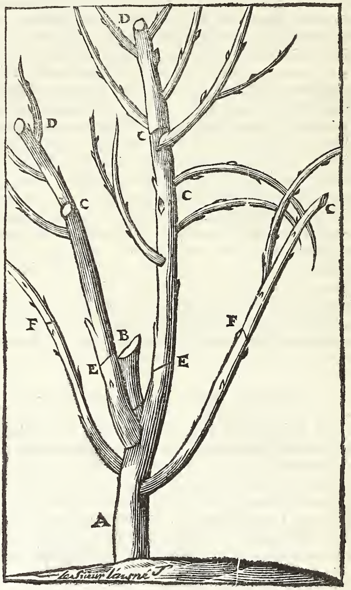
Lorfqu'il eft neceffaire de fumer les Pommiers, les Pêchers & les Abricotiers entez fur le Prunier, ou Poiriers greffez fur le Coignaffier, c'eft affez de répandre le fumier fur la terre de fix pieds de large autour de la tige, & le bien labourer avec la bêche, car les racines de ces fortes d'Arbres courant à fleur de terre, reffentent aifément l'amandement.

### *Remarque fur les Arbres mal élevez.*

Je ne puis me défendre de dire quelque chofe des Arbres qui font mal élevez : plufieurs de mes amis m'ayant engagé de leur donner quelques moyens pour remettre les leurs, ou du moins pour empêcher qu'ils n'achevent de fe ruiner. Je ne puis les fatisfaire, fans leur faire remarquer à l'œil les fautes qu'ils ont commifes dés qu'ils ont planté leurs Arbres. Pour ce, j'ay fait graver trois Figures. La premiere, eft d'un Arbre planté il y a trois ans. La feconde, eft de celuy que j'ay recoupé il y a un an. La derniere, eft d'un autre qu'on ne voulut pas que je taillaffe, & qu'on coupa à fa fantaifie.

## EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'Arbre.* B. *Où on a coupé l'Arbre en le plantant.* C. *Où on a coupé les branches la seconde année.* D. *Où on les a coupées la troisiéme année.* E. *Où on auroit dû couper les branches à bois.* F. *Où on auroit dû couper celles à fruit.*




I. *Observations sur les Arbres mal plantez.* Il faut remaquer 1°. Qu'en plantant cet Arbre, on a laissé la tige ( A ) trop longue, & que cette longueur est inutile ; puisque de deux pieds qu'on luy a laissez, il n'y a cru que quatre branches, & que ces quatre branches sont sorties à l'extremité : si on avoit coupé cette tige à neuf poûces, ces mêmes branches seroient venuës

aussi-bien, & même plus belles, puisque de cette longueur de neuf poûces il y a des Arbres qui poussent quelquefois jusqu'à dix ou douze branches.

2°. D'autres personnes plantent leurs Arbres comme ils les arrachent, ou comme ils les reçoivent d'autres endroits, sans leur ôter les chevelus ou fibres, ni presque leur rafraîchir les racines, & leur laissent toutes les branches. Ces gens-là n'ont pas remarqué que ce chevelu pourrit en terre, & qu'il n'y a que les racines formées qui en poussent d'autres, & que toutes ces branches qu'on laisse, font souvent mourir l'Arbre, les racines n'ayant pas encore pris de nourriture, elles n'en peuvent pas donner à ces branches; de plus, elles alterent le pied de l'Arbre, la séve étant obligée de se communiquer par-tout, & le Soleil la séche avant qu'elle se soit répanduë.

3°. On se sert de toute sorte de Plant, sans examiner s'il est bien greffé, ou non, s'il est vigoureux ou foible. Pourvû que ce soit un Arbre, on le plante sans regarder qu'on fait occuper une bonne place à un méchant Arbre; & que souvent, quand il doit donner du fruit, on est obligé, à cause de sa sterilité, de le regreffer ou de l'arracher pour en planter un autre: & par là, on est presque toûjours obligé à perdre, pour avoir voulu trop ménager.

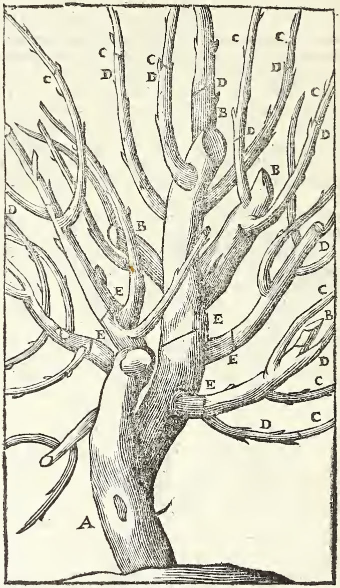
II. *Observations sur les Arbres mal taillez.* Les fautes que l'on commet en taillant les Arbres, ne sont pas moins grandes que celles que l'on fait en les plantant. Il seroit à souhaiter que ceux qui se mêlent de tailler, voulussent donner quelques heures de leur loisir à observer ce que la Nature fait; ils verroient qu'elle tient un si bel ordre dans toutes ses operations, qu'il est impossible de les voir sans les admirer. C'est à quoy un veritable Jardinier devroit s'attacher; & c'est ce que la plûpart ne font pas.

Je dis donc que les branches ayant été laissées à l'Arbre de quatre pieds de long, quand on les a taillées la premiere fois (C) il n'y en est revenu que deux autres à leur extremité; & que si on avoit coupé les deux plus grosses plus courtes (E) ces mêmes branches seroient sorties plus bas, & auroient pû garnir le pied de la muraille, contre laquelle l'Arbre est planté. Les deux foibles ayant été coupées aussi trop longues, elles se sont trop affoiblies; si on les avoit coupées en l'endroit marqué (E), la séve n'ayant pas de force, elle auroit laissé la liberté aux boutons qui sont dessus, de se former à fruit. Si ces branches foibles en avoient poussé d'autres à leur extremité, on les auroit pû couper après à demi bois; & le bois que l'on y auroit attendu, n'auroit pas empêché le fruit de venir au-dessous.

Quand on a taillé l'Arbre la seconde & la troisiéme année, on n'a pas laissé les branches moins longues que la premiere année; ainsi on voit un Arbre de trois ou quatre ans surpasser les murs contre lesquels il est exposé, quoyqu'ils soient de huit pieds de haut; ce qu'il ne devroit faire que la sept ou huitiéme année. Lorsque cet Arbre a ainsi monté au-dessus des murs, on coupe aprés tous les ans, les branches qui les surpassent dans le même endroit, de sorte que l'on fait d'un Arbre fruitier, une tête d'ozier.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'Arbre.* B. *Grosses branches ravalées il y a un an.* C. *Nouvelles branches que l'Arbre a produit.* D. *Où il faut couper les nouvelles branches.* E. *Où on auroit pû ravaler l'Arbre, s'il n'avoit pas été si vieux.*




III. *De ce qu'on peut faire aux Arbres mal taillez.* Il est difficile de rétablir entierement un Arbre quand il est trop vieux ; tout ce qu'on luy peut faire, est de luy ravaler les grosses branches (B) aussi bas que l'on peut, pourvû que l'on voye quelque apparence qu'il en puisse repousser d'autres. Celuy dont on voit ici la figure, surpassoit de beaucoup le mur ; je luy coupay les branches aussi courtes que je pûs ; l'on voit par les jeunes branches qu'il a repoussées (C) qu'il n'est pas hors d'état d'être remis ; en recoupant ces nouvelles branches courtes (D) il se regarnira

regarnira facilement. Il faudra obſerver de laiſſer, comme nous avons déja dit pluſieurs fois, les branches menuës longues, & les groſſes courtes. Mais tout cela ne pourra pas faire regarnir le bas des murs. S'il n'avoit pas été ſi vieux, je l'aurois ravalé juſqu'aux endroits marquez (E) mais je ne voyois pas d'apparence qu'il pût repouſſer ſi bas. On auroit dû paliſſer les nouvelles branches dans l'Eté, ce qu'on n'a pas fait.

## EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'Arbre.* B. *Où on devoit avoir coupé les branches.* C. *Où on les a coupées.* D. *Branches qui ſe croiſent.*




L'Arbre de cette Planche auroit pû être plus facilement remis, que celuy dont nous venons de parler, parce qu'il a des branches qu'on auroit pû couper plus bas, ſur leſquelles il en auroit pû repouſſer d'autres. Il eſt vray qu'il

n'y a encore rien à deſeſperer, ſi l'on coupe les groſſes branches (C) courtes, car il eſt garni de bois par tout. Il n'y a que pour le paliſſer proprement qu'il eſt difficile d'en venir à bout; car preſque toutes les groſſes branches (D) ſe croiſent les unes ſur les autres, qui eſt un défaut trés conſiderable, & qui ne ſe peut ſouffrir; non plus que de lier, ou plûtôt fagotter pluſieurs petites branches enſemble. C'eſt là où on connoît l'ignorance du Jardinier. Elle n'eſt pas moindre, quant au lieu de paliſſer ces Arbres en Eté, il en coupe la plûpart des branches, ce qui ne ſe peut pardonner abſolument. Car ſi ce ſont de groſſes branches qui doivent être pour bois, en les coupant dans l'Etè on oblige la ſéve à prendre un autre cours, ce qu'elle ne peut faire ſans que les yeux qui ſont au-deſſous de la coupe ne ſe crevent, & que d'une forte branche il en revienne trois ou quatre foibles & tendres, qui n'ont pas ſouvent la force de reſiſter à la rigueur de l'Hyver : que ſi ce ſont de petites branches, ce ſont celles à fruit; en les ôtant tout-à-fait, on ôte le fruit; ſi on les coupe par le milieu, les yeux qui ſont ſur ce qui reſte de la branche creveront; & la ſève s'ouvrant des paſſages, les boutons qui étoient diſpoſez pour fruit ſeront avortez.

Ceux qui ſe ſervent de cerceaux pour faire ou tenir leurs Arbres ronds, font voir qu'ils ignorent les moyens de les figurer par la taille. C'eſt faire d'un Arbre, une figure de ruche à miel : & on ne profite pas aſſez du lieu où l'Arbre eſt planté, puiſqu'on ne peut avoir qu'un rang de branches liées autour de ce cercle; au lieu que par la taille, on en peut avoir ſix, huit, & plus, ſans qu'il y ait de confuſion, & que cela puiſſe empêcher le fruit de mûrir, l'Arbre étant ouvert dans le milieu, comme il le doit être. Je pardonne cependant cette maniere de conduire un Buiſſon quand il commence ſeulement à ſe former, & qu'il a deux ou trois ans : cela paſſé, il faut que l'induſtrie ſeule du Jardinier conduiſe cet Arbre.

D'autres font de leurs Arbres des Ruchoirs *, ne laiſſant deſſus que cinq ou ſix groſſes branches toutes nuës, & ôtent tous les ans les nouvelles qui y croiſſent; parce, diſent ils, que ces menuës branches ôtent la force de l'Arbre, & empêchent le fruit de venir bien gros. Il y en a qui appellent cette taille, *faire faire le chandelier à* l'Arbre; c'eſt bien la plus mauvaiſe maniere qu'on puiſſe ſuivre en fait de taille.

Je n'aurois jamais fait, ſi je voulois décrire toutes les figures que l'on donne aux Arbres, ou plûtôt toutes les manieres dont on ſe ſert pour les défigurer. Je finis en diſant que l'on ruine plûtôt les Pêchers & les Abricotiers que tous les autres Arbres; la raiſon eſt que l'on les taille ordinairement aprés l'Hyver, & que dans ce temps-là, les boutons à fleurs commencent à paroître, venant toûjours ſur le jeune bois, & jamais ſur le vieux; ce qui n'arrive que rarement aux autres Arbres. Outre que les fleurs viennent auſſi-bien ſur les groſſes branches que ſur les menuës; au contraire des autres Arbres, où les fleurs ne viennent que ſur les dernieres : quoiqu'il vienne des fleurs ſur ces groſſes branches, il n'y vient pas du fruit pour cela, elles tombent toutes, & je ne ſçache pas avoir, de ma vie, vû une Pêche ſur une groſſe branche. Ceux qui n'ont pas toute l'experience neceſſaire, font un grand ſcrupule d'ôter

* *Ruchoirs ſont de certains crochets de bois qui ſont ſur une branche, dont les Villageoiſes ſe ſervent en France à pendre leurs pots à lait, pour les faire ſécher.*

de leurs Arbres une branche où il y a tant de fleurs ; ainsi ils voyent perir leurs Arbres en peu d'années, sans les pouvoir remettre ; car les Pechers & les Abricotiers ne repoussent jamais sur le vieux bois, comme nous l'avons déja remarqué plus haut. Si j'avois des Pêchers de cette nature, je n'hesiterois pas d'un moment à les arracher ; non plus que ceux qui sont entachez de la gomme, pour en replanter un autre dans la même place, afin de l'occuper : car les lieux où on doit les planter sont précieux, ne devant être que le long des murailles. Il y en a qui font des murs de planches pour exposer leurs Espaliers contre ; mais cet usage n'est pas trop bon, parce que les branches s'échauffent trop, & trop vîte, & se refroidissent de même : ainsi le fruit s'y brûle ou se morfond & languit, au lieu que la chaleur des murailles dure bien davantage, & est presque toûjours temperée ; outre que les vents qui passent toûjours entre deux planches, quelque bien jointes qu'elles soient, font broüir les fleurs, & gâtent les fruits.

### *Particularitez sur la Taille & l'entretien des Fruits à Noyau.*

Outre les regles enseignées ci-dessus, qui sont communes à la taille de toutes sortes d'Arbres ; & outre ce que nous venons de dire à la fin du precedent article pour les fruits à noyau, il y a quelques remarques particulieres à y ajoûter, tant sur les tailles des premieres années de ces Arbres, que sur celles qui s'y font annuellement, quand ils sont élevez & fructifians, & sur ce qui regarde leur entretien.

#### *De la Taille des Pêchers & des Abricotiers.*

Quand ils ont une fois atteint trois ans, qui est le temps ordinaire de leur perfection, on les taille tous les ans, une, deux & quelquefois trois fois.

En general, il faut les tailler plus ou moins court, selon qu'ils sont plus ou moins forts.

Il est bon de sçavoir d'abord que dans les Pêchers, ce ne sont jamais que les branches de l'année qui donnent le fruit ; on connoît aisément ces branches pour peu qu'on y fasse attention. Elles sont toûjours bien nourries, & chargées de boutons à fruit, qui sont doubles, ce sont les bons boutons ; ils ne manquent point, à moins que la gelée ou quelqu'autre inconvenient ne les fassent couler ; les branches à bois n'ont point de boutons, elles n'ont que des yeux d'où sortent les nouvelles branches.

La premiere taille des Pêchers se fait à la fin de l'Hyver, ordinairement vers la mi-Mars, que les boutons sont gros ; on retarde cette taille jusqu'à ce qu'on les voye prêts à fleurir, parce qu'alors on connoît mieux les boutons à fleur, & on est par consequent plus en état de bien tailler, soit pour le bois ou pour le fruit.

On taille les jeunes Pêchers à quatre ou cinq yeux, afin qu'ils donnent bien des branches à bois & à fruit l'année suivante : car les branches à fruit du Pêcher ne portent pas plusieurs fois, comme celles des Poiriers : elles perissent ordinairement aprés avoir donné du fruit, & même souvent elles perissent par la gelée, par les vents roux & par les broüillards avant que d'apporter du fruit : en ce cas, il faut les ôter toutes aussi-tôt qu'elles pa-

roiſſent mortes à la premiere taille des Pêchers, il faut donner aux branches à fruit une longueur raiſonnable, ſauf à les racourcir à la ſeconde taille, quand elles ne paroiſſent pas aſſez groſſes pour nourrir leur fruit. Il faut auſſi leur laiſſer toutes les branches à fruit; mais il n'y faut laiſſer de fruit quand il eſt noüé, qu'autant que les branches en peuvent porter.

Les branches à bois ne doivent être taillées qu'au quatriéme ou cinquiéme œil, ſelon la force de l'Arbre; de ces branches naiſſent des branches à fruit, & d'autres qui fleuriſſent, mais qu'il faut tailler comme les précedentes, pour en avoir de bonnes branches à fruit.

Quelques-uns, à l'égard de ces premieres branches, les laiſſent fort longues, ſe faiſant un ſcrupule de les couper à cauſe des fleurs dont elles ſont ſouvent chargées; & ils n'en taillent que quelques-unes, comme branches à bois; mais celles qu'ils ont laiſſé longues trompent ſouvent leur attente, & ils les retaillent à l'ordinaire ſi tôt que la fleur a coulé.

Pour tailler un Pêcher, & tout Arbre en Eſpalier, il faut d'abord le dépaliſſer, l'ouvrage s'en fait plus aiſément, puis on retranche tout le bois mort & les branches chifonnes, n'y laiſſant que les meres branches, les branches à bois & les branches à fruit. Quand un Pêcher eſt dégarni de branches à bois d'un côté, & qu'il n'y a que des branches à fruit, il faut tailler court les plus groſſes branches à fruit, afin qu'en donnant du fruit, elles laiſſent un demi bois; c'eſt le moyen d'éviter le vuide qui eſt le grand défaut des Eſpaliers.

Il naît ſouvent ſur les Pêchers des branches gourmandes qu'il faut couper entierement, parce qu'elles tirent à ſoy toute la nourriture de l'Arbre, ſans rien produire. Cependant ſi un Pêcher vient à ſe dégarnir dans le milieu; & ſi par bonheur il vient à naître dans ce vuide un gourmand, on ſe donnera bien de garde de le retrancher; au contraire, on le conſervera pour corriger ce défaut, & on le taillera au quatriéme œil, obſervant de laiſſer à ſon extremité une petite branche pour amuſer la ſéve. Cette methode eſt trés-bonne pour garnir un vuide, parce qu'infailliblement les yeux qu'on a laiſſez donnent autant de branches à fruit, qui font en cet endroit un effet trés-agreable.

D'autres ne laiſſent point de petite branche à l'extremité, en vûë d'avoir de ce gourmand des branches à bois, qui dans la ſuite donneront des branches à fruit. Cette taille n'eſt pas encore mauvaiſe, principalement lorſqu'un pêcher ſe trouve bien dégarni dans le bas: hors ces cas, il ne faut point épargner les gourmands, quand il en croît ſur un Pêcher.

On taille les Abricotiers comme les Pêchers, vers le quinze Mars. Il eſt vray que les premiers ſont plus robuſtes, & durent bien plus long-temps que les autres, d'autant qu'ils repouſſent en vieux bois, ce que ne font point les Pêchers.

Tous les Pêchers & Abricotiers qui ne produiſent plus de groſſes branches nouvelles, ſont ſur le retour, on peut étêter les derniers pour les renouveller; mais pour les Pêchers, il faut les arracher, & en mettre d'autres à la place, ſurtout dans les terres legeres, à moins que par le pied ils n'ayent pouſſé vigoureuſement des branches qui puiſſent ſuppléer au défaut des autres; en ce cas, il faudra les tailler à un bon pied de long; mais dans les

terres franches, les Pêchers qui ne pouſſent plus de branches à bois, ne doivent pas pour cela être arrachez ; il ſuffit de les rabattre à huit ou dix poûces de la tige au mois de Novembre ou de Decembre ; ils donneront encore de bons jets qui les rajeuniront, à moins qu'ils n'ayent quelque maladie interieure dans les racines ou dans le tronc : on rajeunit de même les Abricotiers & les Pruniers dans toutes ſortes de terres.

Outre cette premiere taille qui ſe fait à la fin de l'Hyver ſur les Pêchers & les Abricotiers, on y en fait une ſeconde, & quelquefois une troiſiéme depuis la mi-May juſqu'à la mi-Juin, lorſque les fruits ſont ou noüez ou coulez. Par là on conſerve aux fruits naiſſans une plus abondante nourriture ; & on délivre l'Arbre de nouvelles branches inutiles, foibles ou incommodes qui l'épuiſent ou le défigurent : c'eſt alors qu'on décharge les branches de ce qui peut y avoir de trop de fruit.

Lors de la premiere taille, on a quelquefois taillé des branches à fruit qui demandent qu'on les retaille, ou parce qu'elles ſont trop foibles dans leur longueur pour porter le fruit qu'elles ont produit, ou parce que le fruit qu'on y attendoit y a manqué ; alors on raccourcit ces branches pour leur faire jetter du bois.

On retaille auſſi les branches qui paroiſſent alterées, ou à moitié ſéches. Et ſi un Pêcher eſt chargé de beaucoup de branches à fruit & de peu qui ſoient à bois, on taille les plus groſſes des premieres, comme branches à bois, pour leur en faire jetter de nouvelles qui tiennent le Pêcher toûjours garni.

Il faut auſſi retrancher dans cette taille le bois ſec & languiſſant, & celuy qui eſt attaqué de la gomme.

En May & en Juin, on pince & on ébourgeonne les Pêchers & les Abricotiers, comme nous le dirons dans l'article particulier du pincement & de l'ébourgeonnement des Arbres à fruit.

### *De la Taille des Pruniers.*

La taille des Pruniers, quoyque fruit à noyau, eſt bien differente des précedentes. On taille les Pruniers dés le mois de Fevrier de chaque année ; on ſe regle ſelon la vigueur de l'Arbre ; on y laiſſe, comme aux Pêchers, les branches à fruit ; & quand il eſt noüé, on en ôte ce qu'il y a de trop.

Il faut ici, comme dans les autres tailles, éviter la confuſion de branches. Souvent on eſt embaraſſé à tailler un Prunier, parce qu'il aura jetté avec beaucoup de vigueur. Il faut laiſſer les branches à fruit fort longues, ôter les inutiles, & tailler long auſſi les branches à bois.

La bonne maniere de tailler un Prunier eſt de luy laiſſer beaucoup de vieux bois, ſur tout à l'égard des branches à fruit. Il arrive aſſez ſouvent que les branches qu'on a taillées long en produiſent d'autres à leur extremité ; il faut encore les laiſſer longues : mais ſi au bout de ces ſecondes branches il en naît encore d'autres, on aſſeoit ſa taille ſur celle qui a produit ; ou bien on taille extrêmement court la derniere venuë, ſi les deux premieres n'ont pas une longueur exceſſive.

Les Pruniers ſont fort ſujets à pouſſer des gourmands, qu'il ne faut point manquer d'ôter. On ne plante preſque plus de Pruniers nains, à cauſe du ge-

nie capricieux de cet Arbre qui se plaît en plein air ; il y donne beaucoup de fruits, pourvû qu'on ait soin de le dégager de la confusion des branches qui y croissent. Au surplus, voyez ce que j'en diray en parlant des Arbres à plein vent.

*Comment rétablir un Pêcher mal-conduit, vieux ou déperi.*

Il se voit assez souvent de vieux Pêchers negligez, mal-conduits & tous dégarnis dans le bas, par les raisons qu'on en a rapportées ci-dessus, & il est assez difficile d'y remedier ; car le Pêcher ne porte point en vieux bois comme les autres Arbres.

Il faut donc pour cela qu'un Pêcher jette en pied des branches gourmandes ; pour lors on ne sçauroit manquer de bien faire, si on ravale tout l'Arbre sur les gourmands qu'on taille au troisiéme œil seulement, afin qu'ils donnent des branches assez bien nourries pour commencer à former cet Arbre ; si pourtant ces nouvelles branches s'emportent trop, il faudra les pincer.

On peut dés la fin du mois de May, faire cette operation, en jettant, comme on a dit, tout l'Arbre à bas. Il ne faut pas écouter là dessus ceux qui s'écrient, que s'y prendre en ce temps, c'est donner lieu à la séve de s'évaporer : c'est un pur abus, & loin de manquer en cela, au contraire on en avance l'effet d'une année.

*Des Arbres de haute tige ou à plein vent.*

On plante les Arbres de tige sans les étêter ; on n'y laisse que quatre ou cinq branches, & on ne fait que les raccourcir. On les plante toûjours en quinconce ou à angles droits ; & ce sont ordinairement des Poiriers mêlez de quelques Pommiers ou Pruniers, ou bien on en fait des Plants de chaque espece ; les Cerisiers & même les Abricotiers y entrent aussi.

On ne taille point les Arbres à plein vent ; on les abandonne à leur genie, quand on a eu soin de leur former une belle tête ronde dans les trois ou quatre premieres années.

Les Arbres de tige ont pourtant certaines branches particulieres qu'il faut considerer ; telles sont les plus fortes branches, & celles qui s'élevent d'un beau brin, chargées de beaucoup de branches à fruit, venuës dans de bonnes situations. Ce sont ces branches qui donnent la figure à l'Arbre ; au lieu que celles qui naissent tortuës, placées en-dehors ou en-dedans, doivent être retranchées, parce qu'elles rendent un Arbre difforme.

Lorsqu'on coupe une branche sur un Arbre de tige, il faut la couper dés son origine, & jamais à l'extremité ; il faut aussi soigner d'émonder la tige de ces Arbres, principalement lorsqu'ils sont jeunes. On doit y empêcher la confusion des branches, qui fait que les fruits qu'ils produisent sont la plûpart insipides & sans coloris.

On peut tailler les gros Arbres en plein vent, & les décharger de bois jusqu'à la fin du mois d'Avril ; mais lorsqu'on leur ôte des grosses branches, il faut observer de les couper tout contre le tronc, & les emmarotter aussitôt : car si le bois de la coupe demeure découvert & à l'air, il se pourrit, & il se forme un creux dans le corps de la tige, qui augmentant peu à peu, gagne enfin le cœur de l'Arbre, & le fait mourir.

La même chose arrive aux branches mal coupées, à cause des petits chichots qu'on y laisse, qui les empêchent de se recouvrir. C'est pourquoy le Jardinier ne peut être trop soigneux en taillant les Arbres, de couper toutes les branches fort unimment & proche de la tige. Et si elles sont grosses, de les couvrir incontinent de glaise ou d'argille détrempé avec du foin, ou avec de la mousse, pour les garder du hâle & de la chaleur du Soleil, qui empêche la séve d'y couler. Les ciseaux dont se servent les Menuisiers, sont trés-commodes pour couper proprement les grosses branches, & valent bien mieux que la serpe ni la scie. Les gros Arbres étant ainsi déchargez de leurs branches confuses & inutiles, repoussent ordinairement quantité de faux jets, qu'il faut ôter tous les ans avec soin, pour peu que l'Arbre merite d'être ménagé.

## CHAPITRE VI.

### *Palisser, pincer & ébourgeonner les Arbres, & conserver le fruit.*

JE rassemble dans un seul Chapitre separé tous les differents points de la culture des Fruitiers, pour n'avoir plus à parler que de leurs fruits mûrs.

#### *I. Palisser.*

Tout le monde sçait que *Palisser*, c'est attacher au treillage appliqué contre un mur, les branches des Arbres plantez en Espaliers, & les attacher si proprement à droite & à gauche, que la muraille en soit couverte entierement & également. C'est pourquoy en certains cas, on doit plier les branches au lieu de palisser.

J'ay parlé cy-dessus des treillages, page 169 ; ainsi il n'est icy question que du temps & de la maniere de palisser.

Avant que de commencer à le faire, on doit laisser pousser les Arbres en toute liberté pendant leur premiere année, comme je l'ay déja dit, sans les ébourgeonner ni les arrêter, & attendre le mois de Fevrier ou de Mars de la seconde année, pour commencer à les tailler & à les attacher contre les murailles, parce que leurs premiers jets sont si petits ou si tendres qu'on ne peut les palisser sans les contraindre & les alterer beaucoup.

Pour bien palisser les jeunes Arbres, aprés qu'on en a ôté le bois inutile & les branches qui ne peuvent se coucher contre la muraille, il faut commencer par la maîtresse branche, qui est celle qui doit faire le corps de l'Arbre, & la placer toute droite sans la pancher d'aucun côté, & l'arrêter par le haut plus ou moins court, selon sa force & celle de l'Arbre. On doit ensuite arranger des deux côtez toutes les autres branches, & les baisser jusqu'à demi-pied proche de terre, s'il se peut, pour couvrir le bas de la muraille.

En palissant, il faut conduire toutes les branches comme les doigts d'une main ouverte, ou les bâtons d'un éventail étendu, & prendre garde de ne les point contraindre, ni les courber en dos de chat ; car lorsqu'elles sont ainsi forcées, elles font un coude sur lequel la séve s'arrêtant, pousse toû-

jours un faux jet qui emporte toute la force du reste de la branche, & l'empêche de profiter. Par cette raison, il ne faut jamais que le bout des branches soit attaché plus bas que le lieu d'où elles sortent ; mais il doit être conduit en montant un peu.

Il est necessaire encore d'observer de ne pas croiser les branches, ni les passer l'une sur l'autre, ni les attacher deux ensemble, mais de les séparer les unes des autres, & les espacer entr'elles selon leur nombre & la force de l'Arbre.

Quelquefois on est pourtant contraint, quand les Arbres sont vieux & qu'ils se dégarnissent du milieu, de renverser les petites branches & les faire retourner contre la tige, pour conserver la beauté des Espaliers & cacher les places dégarnies. Ce défaut de branches arrive ordinairement aux Arbres par l'ignorance du Jardinier à les sçavoir conduire dans leurs commencemens, ou par sa negligence à les tailler, à les ébourgeonner & à les palisser dans les saisons qui leur sont propres : car il est certain que la plûpart des Arbres ne se dégarnissent que pour avoir été negligez, ou taillez & palissez mal-à propos & hors de saison ; & l'experience fait voir qu'il est aisé, avec un peu de soin & de connoissance, de les conserver toûjours beaux, bien garnis, & de les faire durer trés-longtemps & rapporter de beau fruit.

On palisse encore les Arbres au mois de Juillet. Ce sont alors les nouveaux jets qu'on attache au treillage pour rendre l'Espalier plus agréable, pour que les fruits soient plus exposez au Soleil.

Il faut dépalisser les Arbres quand on y veut tailler, pour mieux connoître l'ouvrage & le faire plus aisément.

### *II. Pincer & ébourgeonner.*

*Pincer*, c'est ôter avec les ongles un sujet tendre & nouveau à trois ou quatre yeux ; par là on arrête les branches qui veulent devenir gourmandes, elles deviendroient trop hautes & trop grosses & ne pousseroient que du bois ; au lieu qu'étant pincées, elles fourchent & repoussent plusieurs petites branches inferieures dont les unes sont bonnes à fruit, les autres à bois ; car le pincement en arrêtant le passage de la séve, fait crever des yeux & donne plusieurs branches.

On pince les Pêchers, les Abricotiers, les Poiriers, les Figuiers & les jets des vieux Arbres qui ont été greffez en couronne.

Le pincement doit se faire en May & en Juin ; si on le faisoit plus tard, les branches pincées ne donneroient au-dessous d'elles que des branches chifonnes & infructueuses pour l'année suivante, parce que la séve est alors occupée à fortifier les branches à bois, les branches à fruit venuës de la premiere taille de l'année, & le fruit même.

*Ebourgeonner* les Arbres, c'est en ôter avec la serpette les branches inutiles & toutes celles qui font de la confusion, afin que les bonnes branches à bois & à fruit que l'on conserve se fortifient.

On ébourgeonne les Poiriers aux mois d'Avril & de May, & les Pêchers & les Abricotiers en May & en Juin : en ébourgeonnant les Pêchers, on abat ce qu'il y a de Pêches de trop.

Quand

Quand on n'a point ébourgeonné les Arbres en saison, & que les jets sont trop dures, il faut seulement les couper à deux ou trois doigts de la branche, & attendre l'Hyver suivant pour les ôter entierement; car tant que la séve est à l'Arbre, il n'y faut faire aucune incision, sans une grande necessité.

### *III. Soins necessaires pour conserver le fruit sur l'Arbre.*

1°. Les Pêchers, les Abricotiers & les Pruniers sont en fleur peu de temps aprés la taille : cest pourquoy pour les garantir de la gelée, des roux vents & des autres hazards, il faut les *couvrir* ou de paillassons qu'on met devant les Arbres, ou de cossas de pois qui ont de longues traînasses, qu'on larde dans le treillage pour les faire tenir; on les y laisse jusqu'à ce que les Pêches soient grosses comme le bout du petit doigt.

2°. Quand les fruits sont noüez, il faut les éplucher & *décharger* l'Arbre de ce qu'il en a de trop. Ce soin sert non seulement à faire grossir les fruits qui restent & à les rendre meilleurs, mais encore à conserver la vigueur de l'Arbre qui useroit ses forces & se ruineroit en deux ou trois ans, si on ne proportionnoit pas la quantité de son fruit à sa vigueur : ce qui est principalement necessaire pour les gros fruits & les Poires d'Hyver, parce qu'elles ont besoin d'une nourriture plus forte, & qu'elles demeurent plus long-temps sur les Arbres.

On décharge les Abricotiers, les Pêchers & les Pavies au mois de May; & les fruits d'Automne & d'Hyver, Poires ou Pommes, au mois de Juin & même de Juillet, avec cette autre difference, qu'on abat doucement les Abricots, Pêches & Pavies avec la main en les tordant, & qu'on coupe les Poires avec des ciseaux par le mileu de la queuë. On confit les Abricots qu'on abat ainsi.

Il faut laisser peu de fruit sur les branches foibles; sur les bonnes n'en conserver qu'à proportion de leur force, & ne retenir qu'une Poire ou deux de chaque bouquet, principalement sur les Bons-Chretiens; elles en deviendront bien plus belles. On n'abat point la Virgouleuse & les autres Poires qui tiennent peu à l'Arbre, parce qu'elles tombent assez d'elles-mêmes; c'est pourquoy il faut plûtôt les mettre en Espalier qu'en Buisson; on ne décharge pas non plus les fruits d'Eté, parce qu'ils mûrissent assez.

Au mois d'Avril & de May, il faut encore visiter tous les bons-Chretiens, pour en ôter les petites chenilles noires ausquelles ils sont sujets, & qui piquent & séchent les Poires ou les rendent toutes contrefaites.

3°. Pour que les fruits prennent un beau coloris & avancent en maturité, il faut les *effeüiller* ou découvrir en certains temps, tant aux Buissons qu'aux Espaliers, surtout dans les terres froides & humides : telles sont particulierement entre les Poires, le Beurré-rouge, l'Inconnu-cheneau, le Bon-Chretien d'Hyver, les Pommes d'Apy, & generalement toutes les Pêches, même la Madeleine-blanche; il n'y a que l'Avant-Pêche-blanche & la blanche d'Andilly qui prennent trés-peu de couleur.

On commence dés la fin de Juin à ôter avec des ciseaux les feüilles qui sont sur les fruits; & quand ils ont à peu prés leur grosseur, on abat toutes les feüilles qui sont autour, afin que la rosée, la pluye & le Soleil les

pénétrent. Il faut pourtant ne découvrir les fruits qu'à propos, eu égard à la qualité de la terre, à celle du temps & à la force du fruit ; car le fruit délicat se brûle quand on l'effeüille trop tôt ; & si on le fait trop tard, il demeure sans couleur & sans goût.

Quelques Curieux, pour donner de la couleur au fruit, ont voulu établir l'usage de certaines seringues faites exprés, dont la pomme est faite en forme d'arrosoir pour arroser ou seringuer les fruits deux ou trois fois le jour pendant la chaleur du Soleil ; & ces arrosemens donnent à la verité de la couleur au fruit, mais ils en diminuent la qualité & le goût.

---

## CHAPITRE VII.

### *Des Fruits mûrs,*

### ou

### *Maturité, Cüeillette & conservation des Fruits dans la Fruiterie.*

QUoyque la recolte des fruits soit le moindre travail du Jardinage, elle ne laisse pas que de demander quelques attentions, puisqu'on ne joüit qu'imparfaitement de ses fruits quand on ne sçait pas à fond en connoître la maturité, les cüeillir à point nommé, & les conserver autant qu'ils peuvent l'être.

#### *Maturité des Fruits.*

J'ay donné ci-dessus, page 171 une liste de tous les fruits suivant l'ordre des saisons ; ainsi reste à parler du point de leur maturité.

Celle des fruits d'Eté est aisée à connoître ; les fruits rouges à la couleur, & les autres lorsqu'ils se détachent de l'Arbre. On connoît qu'une Pêche ou un Abricot est mûr, en le tâtonnant legerement auprés de la queuë ; s'il obéït sous le poûce, il est temps de le cueïllir.

La maturité des Poires Cassantes d'Automne & d'Hyver, se connoît aussi au poûce ; & celle des fruits fondans, à l'odeur & au goût.

#### *Cüeïllette des Fruits.*

1°. Il faut avoir de petites corbeilles propres & faites exprés, pour les transporter sans les froisser ; & pour les bien cuëillir, il faut y porter doucement la main & les détacher proprement sans les meurtrir & sans leur ôter leur lustre. Il ne faut les cuëillir que par un jour sec & beau, & que toutes les Poires & les Pommes ayent leur queuë.

2°. On ne doit pas cuëillir un fruit d'Eté qu'il ne soit mûr, bien coloré & odorant, suivant son espece, excepté les Poires qui sont sujettes à être cotoneuses ; il faut les cuëillir quelques jours avant leur maturité, pour qu'elles soient bonnes.

Et quoyque les autres fruits d'Eté doivent être cuëillis plus mûrs, il ne faut pourtant pas attendre qu'ils le soient trop, parce qu'alors ils deviennent mous ou cotoneux, & perdent tout leur merite.

Il faut cueïllir les Pêches quatre jours avant de les manger, elles ont plus de goût : on les pose la queue dessous, sur des tablettes couvertes de feüilles de vignes bien séches, ou sur de la mousse bien propre, séche & épaisse d'un doigt.

Les Abricots & les Prunes sont aussi bien meilleurs à manger, quand ils ont passé un jour ou deux dans la fruiterie ; on les y porte dans la corbeille même où on les a cueïllis, & il n'importe pas en quelle situation on les mette : pour conserver les Prunes bien fleuries, en les cueïllant il faut couvrir le fond & le dessus de la corbeille de feüilles d'orties. Les Abricots venus en plein vent, ont bien plus de goût que ceux d'Espaliers.

Quoyque j'aye dit que les fruits d'Eté, & notamment les Pêches veulent être cueïllies avant leur parfaite maturité, & dés qu'ils enfoncent sous le poûce ; cependant il faut laisser mûrir sur l'Arbre le Pavie de Pomponne, le Brugnon violet & la Pêche violette hâtive & tardive, jusqu'à ce qu'ils se détachent d'eux mêmes, ainsi que les Poires d'Eté fondantes ; le goût en sera plus sucré & plus vineux. Mais pour que le fruit ne se meurtrisse pas en tombant, il faut mettre l'épaisseur d'un bon demi-pied de paille au pied des Arbres nains, & davantage aux Arbres de tige à proportion de leur hauteur & largeur : il est bon d'avoir la même précaution pour les Bons-Chretiens d'Hyver, environ quinze jours avant que de les cueïllir.

3°. Quant aux fruits d'Automne & d'Hyver, si l'année est chaude & séche, ce qui arrive ordinairement quand les mois d'Avril & de May sont doux ; on cueïllera les Poires d'Automne vers le quinziéme du mois de Septembre, & les Poires d'Hyver & les Pommes au quinziéme d'Octobre, excepté le Bon-Chretien d'Hyver qui doit être cueïlli huit jours plus tard.

Quand, au contraire, ces deux mois sont froids & humides, il faut cueïllir les Poires plus tard, c'est-à dire celles d'Automme à la fin de Septembre, & celles d'Hyver à la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre. Dans les terres chaudes & legeres, le fruit mûrit huitaine plûtôt que dans celles qui sont froides & humides.

On compte les Pommes parmi les fruits d'Hyver, & on les cueïlle vers la mi-Octobre.

Les Poires d'Automne, comme Beurré, Moüille-bouche, Sucré-verd, & celles d'Hyver fondantes, quoyqu'elles se détachent facilement de l'Arbre, ne sont bonnes à manger que quand elles ont acquis dans la fruiterie une parfaite maturité, dont le toucher donne la connoissance.

Pour manger long-temps des Beurrées, il faut en cueïllir quelques-unes encore un peu sur le verd, elles mûriront plûtôt ; & celles qui resteront à l'Arbre mûriront peu à peu ; & seront plus à leur aise.

Il faut laisser les Poires cassantes sur l'Arbre ; car si on les cueïlle trop tôt, elles se flaitrissent, leur eau se séche & elles mollissent bien vîte.

### *Fruiterie : maniere d'y ranger & conserver les Fruits.*

Il y a trois choses essentielles pour faire une bonne fruiterie.

1°. Il faut qu'elle soit impénétrable à la gelée ; puisqu'un fruit gelé n'est plus bon qu'à jetter.

Pour cet effet, elle doit être exposée au Midy ou au Levant, ou du moins

au Couchant, avoit des murs de quatre poûces d'épais, une double porte d'entrée, & aux fenêtres des doubles chaſſis de papier bien calfeutrez ; en ſorte qu'il n'y ait pas la moindre petite ouverture pour l'entrée du froid : on met dans la fruiterie un petit vaiſſeau plat plein d'eau ; s'il gele tant ſoit peu, il faut auſſi-tôt courir au remede ; au reſte il ne faut point y faire de feu, parce qu'il gâte le fruit.

La ſeconde condition eſt que la fruiterie n'ait aucun mauvais goût ; pour cela, il faut qu'elle ſoit éloignée du foin, de la paille, du fumier, du fromage, des amas de linge ſale, qu'elle ſoit bien percée & élevée d'environ dix pieds, & ouvrir quelquefois les fenêtres pour la purifier, quand le froid n'eſt pas à craindre. Au reſte, la cave ni le grenier ne ſont point propres pour faire une fruiterie ; la cave à cauſe d'un goût moiſi & d'une chaleur humide qui pourrit tout ; & le grenier à cauſe du froid & de l'humidité qui y pénétre par la couverture.

La troiſiéme condition eſt que la fruiterie ſoit garnie de tablettes enchaſſées les unes dans les autres, eſpacées de neuf à dix poûces, & une fois plus larges pour y mettre beaucoup de fruit & en voir auſſi beaucoup d'un ſeul coup d'œil. Les tablettes auront environ trois poûces de pente en-dehors pour qu'on y voye mieux ; elles ſeront bordées d'une petite tringle pour empêcher le fruit de tomber ; & enfin elles ſeront garnies de quelque choſe, par exemple de mouſſe bien ſéche, ou d'un poûce de ſable fin, afin que chaque fruit poſé ſur ſa baſe, c'eſt-à-dire ſur ſon œil, s'y niche ſans toucher à ſes voiſins. Il y en a qui mettent leurs fruits ſur la paille pour les faire mûrir ; mais c'eſt mal fait, parce qu'ils y prennent toûjours un mauvais goût.

On doit viſiter chaque tablette de deux jours l'un, pour en ôter tout ce qui eſt gâté ; la nettoyer & ballayer ſouvent, y tenir des ſouricieres & même laiſſer quelque entrée ſecrette pour les chats.

### *Ranger & conſerver le Fruit.*

J'ay parlé ci-deſſus de ceux d'Eté qui ne ſont point de garde : quant aux autres, pour avoir la facilité de les viſiter, on doit les diſpoſer d'une maniere commode dans la fruiterie ; on met, par exemple, chaque eſpece à part ſur differentes tablettes ; on ſépare les fruits tombez d'avec ceux qui ont été bien cueïllis. On les arrange tous un à un, ſans qu'ils ſe touchent ; on les poſe ſur leur baſe la queuë en-haut : les fruits qui mûriſſent plûtôt, doivent être les premiers à portée pour la main & pour la vûë ; & ceux qui ne ſont que de l'arriere ſaiſon ſeront logez plus haut ; juſqu'à ce qu'ils prennent une autre place, en ſuccedant à ceux qui auront diſparu.

Il y en a qui mettent leurs Pommes pêle mêle en monceaux ; mais il vaut mieux les mettre comme les autres fruits, ſéparément ſur leur œil ; elles s'en conſervent mieux contre la pourriture, & font un plus bel aſpect.

Il ne faut pas manquer de viſiter ſouvent vôtre fruiterie, comme de deux jours l'un ; cet intervale étant ſuffiſant pour avoir fait mûrir & paſſer beaucoup de fruit, même juſqu'à un commencement de corruption. Il faut donc les examiner ſoigneuſement : & pour conſerver le fruit, il n'y a point d'autre ſecret que d'obſerver ce que je viens de dire en parlant de la fruiterie ; & ſi le froid y a pénétré, couvrir le fruit avec des couvertures de lit.

Quoyque j'aye dit qu'il eſt bon de donner de temps en temps de l'air à la fruiterie pour la purifier, cependant bien des Curieux ne veulent pas qu'on le faſſe tant qu'il y a du fruit, parce que, ſelon eux, tout air étranger corrompt l'air temperé de la fruiterie, ride les fruits & altére leur qualité.

---

## CHAPITRE VIII.

### *Des maladies des Arbres, & des inſectes ou animaux qui leur nuiſent.*

QUoyque ce Chapitre intereſſe preſque toute l'Agriculture, non ſeulement à cauſe des Plants champêtres, mais encore à cauſe des inſectes; cependant j'ay differé juſqu'à preſent à en parler, parce que les fruitiers de Jardin ſont le plus noble & le plus cher objet de l'Agriculture.

*Mauvais fonds.*

1°. Les fruitiers s'accommodent mieux des terres chaudes & legeres, que de celles qui ſont froides & humides; c'eſt pourquoy il faut corriger celles-ci, comme je l'ay dit ci-deſſus, pages 26 & 32; & au Chapitre 4 ci-deſſus.

*Racines gâtées.*

2°. Souvent l'Arbre devient tout d'un coup languiſſant aprés pluſieurs années de belle pouſſe; ce qui ne peut venir que des racines qui ſeront pourries pour avoir été plantées trop avant, ou par trop de chevelu, d'humidité ou autrement; à quoy il eſt aiſé de remédier en les découvrant.

*Terre uſée.*

3°. Si cet Arbre languiſſant a les racines bonnes, ſa maladie vient de ce que la terre eſt effritée. Pour la ranimer, ôtez la terre uſée, & mettez y de la neuve; enſuite faites jetter au pied de l'Arbre deux bonnes hottées de fumier de Vache ſi la terre eſt chaude, ou de Cheval ſi elle eſt froide; & quand le temps de la taille ſera venu, vous le taillerez ſur vieux bois: s'il ne fait pas une belle pouſſe l'année ſuivante, il faudra l'arracher.

*Arbre qui ne languit que d'un côté.*

4°. Si l'Arbre eſt languiſſant d'un côté, & vigoureux de l'autre, déchauſſez-le tout autour juſqu'aux racines, pour ôter du côté foible ce qu'il pourra y avoir de gâté, & couper de l'autre quelque groſſe racine qui affoibliſſe ce côté-là, & rendre l'Arbre égal & la circulation de la séve uniforme; puis mettez de la terre neuve par-deſſus les racines, quand même il n'y auroit rien de gâté, & deux ou trois hottées de fumier par-deſſus.

Quand on taillera cet Arbre, il faudra tailler long le côté vigoureux, & y laiſſer toutes les branches à fruit, même les plus foibles pour amuſer la ſéve; & tailler fort court le côté languiſſant, couper toutes les branches inutiles & y laiſſer peu de branches à fruit.

*Jaunisse des feüilles.*

1°. Cette maladie vient souvent de la même cause que la foiblesse dont je viens de parler, c'est à-dire de ce que la terre est usée. En ce cas, mettez-y de la terre-neuve mêlée avec du fumier réduit a peu prés comme le terreau, ainsi que je l'ay expliqué à la fin du Chapitre 4.

Ou bien sans découvrir les racines entierement, mettez y des cendres du feu & de la suye de cheminée : ces deux manieres sont tres-bonnes pour les terres legeres.

Quant aux terres franches ou froides, le fumier de Pigeon y est trés-bon ; quand il a été en tas pendant deux ans pour éteindre sa forte chaleur, on le répand épais d'un poûce au pied de l'Arbre ; & au mois de Mars ensuivant, on l'enterre par un bon labour. Faute de fumier de Pigeon, on change la vieille terre de l'Arbre, on y met de la terre-neuve mêlée avec du fumier haché ; & sur-tout au pied de l'Arbre, deux ou trois hottées de fumier de Cheval à moitié pourri.

2°. Si la jaunisse de l'Arbre vient de ce qu'il est dans une terre trop humide, prenez du fumier de Cheval un peu consommé, faites un cerne autour du pied de l'Arbre ; mettez-y ce fumier, couvrez-le de terre & le laissez ainsi, il se ranimera.

3°. Si cet inconvenient vient d'une cause contraire, c'est-à-dire de ce que l'Arbre est planté dans une terre trop legere & trop séche, il faut, si-tôt que le mois de Novembre est venu, déchausser l'Arbre, y mettre dessus des curures de mare bien égoutées, des bouës de ruë bien reposées, du fumier de cochon, ou d'autres engrais semblables. Ces secrets sont des plus simples, des plus aisez à pratiquer, & réüssissent trés-bien.

4°. Souvent un Arbre devient jaune pour avoir donné trop de fruit, parce qu'il manque de substance : en ce cas, il le faut décharger d'une partie de ses fruits, & apporter quelques secours à ses racines.

5°. On a souvent le déplaisir de voir languir des Espaliers entiers de Poiriers & de Pêchers, quoyqu'on leur ait donné tous les soins que demande leur culture. Ce mal n'est pas sans remede : voici ce qu'il y faut faire.

On fait un cerne autour de chaque pied d'Arbre, dans lequel on met quelques engrais qui luy conviennent, puis en le taillant, on le décharge du bois superflu ; & aprés avoir recouvert le trou où on a mis le fumier, on laisse agir la nature que ces engrais raniment bien-tôt.

Quelques-uns font foüiller tout l'Espalier à deux pieds de profondeur, & à trois ou quatre pieds de largeur, observant, à mesure qu'on approche des Arbres, de foüiller doucement autour de la motte que forment leurs racines ; & d'agir à l'égard de cette motte. comme on fait pour celle d'un Oranger qu'on rencaisse ; c'est la meilleure methode qu'on puisse suivre, & la plus infaillible. On agit de même à l'égard des Buissons.

*Sterilité.*

Ouvrez la terre au pied de l'Arbre, coupez l'extremité des grandes racines, retranchez toutes celles qui sont trop longues ou trop éloignées, &

toutes les petites qui ſont auprés de la tige ; jettez de bonne terre-neuve ſur les racines, & recouvrez-les exactement.

*Pour faire venir à fruit les Arbres qui fleuriſſent bien, mais qui coulent quaſi tous les ans.*

Il y a de ces Arbres qui ſont charmans à voir quand ils ſont en fleurs, mais qui ne retiennent pourtant point leur fruit : arroſez-les au pied quand ils ſont en pleines fleurs, & donnez-leur du moins la valeur de ſix ſeaux d'eau ; ſi vous n'avez pas aſſez d'eau, couvrez les dés qu'ils jetteront leurs boutons, avec de la paille ou autres choſes qui les tiennent fraîchement.

Ou bien, comme cette chûte des fleurs vient de la trop grande abondance de la ſéve, faites une ſaignée à l'Arbre en le perçant dans le tronc juſqu'à la moëlle avec une tariere, ou châtrez-les par les racines.

*Séchereſſe & ceſſation de ſéve.*

Voyez ci-devant, page 37.

*Fruits fanez ſur l'Arbre.*

Quand l'âpreté du chaud les fait fanner, au lieu de l'arroſer, mettez-y de la fougere au pied ; & pour que le vent ne l'emporte point, ôtez de la terre de l'épaiſſeur de deux doigts, qui vous ſervira à recouvrir la fougere.

*Broüiſſure & roux-vents.*

*Broüir*, ſe dit de la brüine & de la gelée qui gâtent les *boutons* des Arbres ; les Pêchers & les Abricotiers y ſont les plus ſujets ; les feüilles broüies ſont toutes ridées, recroquevillées, ternes & jaunâtres.

*Broüir*, ſe dit auſſi des mauvais vents ou *roux vents* qui ſurviennent au mois d'Avril & de May, ordinairement du Nord ou du Nord Oüeſt qui eſt la Bize : ils ſont ſi froids & ſi humides qu'ils endommagent tout à coup les fruits ſur leſquels ils donnent : pour en garantir les Arbres, on les couvre de paillaſſons ou d'écoſſas.

La *Broüiſſure*, c'eſt-à-dire les feüilles broüies tombent aux premieres pluyes douces ; mais il ne faut point les attendre, & il faut ôter d'abord toute la broüiſſure, afin que les nouvelles feüilles, qui dans le Printemps ſuccedent par la force de la ſéve à celles qui ont été broüiées, viennent plus vîte.

*Mouſſe.*

Les vieux Arbres & ceux des Pays expoſez aux broüillards & aux vents de Mer, y ſont trés ſujets.

Vers la fin de Juillet ou au mois d'Août, déchauſſez juſqu'aux racines l'Arbre mouſſeux ; rempliſſez en le trou de genêt ſauvage aſſez épais, & recouvrez le de bonne terre.

Le fumier de Mouton eſt excellent contre la mouſſe ; & dans les Vergers où les Arbres en ſont attaquez, il n'y a rien de meilleur que d'y faire parquer les Moutons.

Aux Eſpaliers, on ôte la mouſſe en les frottant en Automne, par un temps de pluye, avec un coûteau de bois ou avec des broſſes faites exprés.

*Chancre & gomme.*

Quand les Arbres sont attaquez de chancres, maladie ordinaire des Poiriers, sur-tout des Bergamottes & des Petits muscats, il faut, avec la pointe d'un coûteau, ôter jusqu'au vif toute la partie affligée, & y appliquer un peu de bouze de Vache & un linge par-dessus.

La gomme est la maladie ordinaire des Pêchers & des autres fruits à noyau. Quand elle ne paroît qu'a une branche, il n'y a qu'à couper cette branche deux ou trois poûces au-dessous de l'endroit malade, afin que la gangrene ne gagne pas plus loin.

Souvent la gomme vient à la tige de l'Arbre, à cause de quelque playe qu'on y aura faite : & en ce cas, elle se guérit d'elle même par un calus qui s'y forme; & en tout cas, il n'y a qu'à y faire une emplâtre comme je viens de le dire. Mais quand la gomme qui est au corps ou aux racines de l'Arbre, vient d'une cause interne, il n'y a point de remede.

*Ranimer un Arbre en le cicatrisant.*

Qu'il soit jeune ou mousseux, n'importe. Prenez un cizeau de Menuisier, & vers le 20 Fevrier, ouvrez au tronc & aux grosses branches de cet Arbre, la grosse écorce qui se presente d'abord, & qui en couvre une petite qu'elle resserre si fort, qu'elle gêne le passage de la séve qui doit couler entre cette petite écorce & le bois: par-là la séve trouvant un passage libre, vous donnera l'année suivante des Pommiers & des Poiriers même à haute tige, & greffez sur franc tout rajeunis : à la place de l'ancienne écorce, il s'en formera une nouvelle polie & argentine ; & au bout de trois ou quatre ans, vous aurez de plus beau fruit qu'auparavant. Si vous avez touché à la seconde écorce qui n'a que l'épaisseur d'un écu, emmarottez-la avec de la bouze, pour que la séve ne s'extravase point.

Il faut ôter toutes les branches des Pommiers, afin qu'ils en repoussent de plus belles au Printemps. On en laissera aux Poiriers huit ou neuf des plus jeunes & des mieux placées, & on les coupera au plus à un pied & demi de long, pour former une belle tête.

Avant que de cicatriser ainsi l'Arbre, il faut le déchausser au moins de deux pieds de profondeur, en ôter la vieille terre, mettre au fond du trou un peu de sarment, qui pourrissant par les pluyes & les neiges, ravive l'Arbre; mettre de la terre-neuve par-dessus ce sarment, & ensuite du bon fumier propre au terroir.

Au surplus, voyez ce qui a été dit ci-devant aux Chapitres 4. & 5, pour rajeunir les vieux Arbres & faire fructifier les jeunes.

*Animaux & insectes.*

Il y a bien des maladies qui arrivent aux Arbres, & generalement à tous les végétaux, par la guerre que leur font les insectes & quelques autres animaux.

*Lapins.*

Ils détruisent entierement un Jardin quand ils y trouvent entrée; ils rongent

gent jusqu'aux jeunes bois, coupent tout à fleur de terre, & leur dent est presque toûjours mortelle.

Il faut boucher avec du fil de fer les ouvertures des murs & les grilles par où ils pourroient passer ; & s'il y a des terriers dans le Jardin, les détruire avec des furets ou par des piéges. Au surplus, voyez à la page 667 du premier Tome.

*Oyseaux.*

Pour empêcher qu'ils ne viennent manger le fruit des Arbres, il n'y a qu'à y pendre un faisseau d'ail, ou les seringuer avec du vinaigre ou de l'eau d'absinthe, ou autre amere.

*Tigres.*

Les *Tigres* sont des petits insectes gris, ronds & faits à peu prés comme une punaise, qui rongent peu à peu toutes les feüilles & absorbent presque tout le suc d'un Arbre, en commençant depuis le bas jusqu'au haut : c'est pourquoy on les appelle Tigres. Ils s'attachent principalement aux Poiriers en Espalier, & jamais à ceux en Buisson ; ils aiment beaucoup plus les feüilles des Poiriers de Bon-Chretien d'Hyver que des autres ; ils préferent les Arbres des terroirs secs & sablonneux, à ceux des fonds humides & gras ; ils aiment beaucoup plus l'exposition du Midy que les autres.

Pour les détruire, faites amas de branches de genêt commun, ou de fougere ; faites-les bien sécher, ensuite mettez-les au bas des Arbres infectez de Tigres, à trois pieds de l'Arbre du côté d'où le vent souffle ; ensuite mettez-y le feu, de maniere pourtant qu'il y ait plus de fumée que de flâme : la fumée ira sur toutes les feüilles, & fera périr tous les Tigres qui y seront, pourvû qu'on réïtere plusieurs fois cette fumigation.

Ou bien on amassera à la fin d'Octobre toutes les feüilles qui seront tombées de ces Arbres infectez de Tigres, & on les jettera aussi tôt au feu ; quinze jours aprés on fera la même chose, & ainsi de suite jusqu'à ce qu'on ait brûlé toutes les feüilles qui seront tombées de l'Arbre ; alors on en ratissera doucement les branches avec un coûteau de bois, ce qui fera tomber à terre les œufs de ces insectes, & les fera périr. La vapeur de la chaux vive, aussi-bien que la décoction d'absinte sont aussi d'excellens remedes.

On peut encore, quand il n'y a plus de feüilles aux Arbres, chercher les Tigres dans les trous du mur de l'Espalier ; on les en fera sortir avec un petit plumaceau, & on les fera tomber, eux & leurs œufs sur un morceau de toile étendu au pied du mur, & ensuite on le secouëra sur le feu.

D'autres se contentent de jetter avec un goupillon sur les feüilles de l'Arbre attaqué de ces insectes, de l'eau dans laquelle on aura fait tremper du tabac.

*Rats & Loirs.*

Les *Loirs* sont une espece de gros Rats gris, roussâtres ou blancs, qui font beaucoup de dégât aux fruits & rongent jusqu'à l'écorce des Arbres.

On les détruit aussi-bien que les Rats, avec des piéges, comme quatre de chiffre, ou avec des ratieres bien amorcées de lard grillé à la chandelle ; & on séme par-ci par-là du verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage : tout ce qui est poison est trés-dangereux.

Pour éloigner ces insectes, on remplit la peau d'un chat, de paille ; on la

recout, on la met ſur ſes pieds, & on la frotte par-dehors de la graiſſe du chat même; l'odeur & la vûë de cet ennemi fait fuir les rats & ſouris: on les éloigne encore en mettant parmi les branches de l'Arbre, des branches d'hieble fraîchement coupées, parce qu'ils en haïſſent extremement l'odeur.

*Perce-oreilles.*

Pour s'en défaire, il faut avoir des cornes entieres & creuſes; celles de Belliers ſont meilleures que celles des autres animaux, l'odeur y attire les Perces-oreilles en-dedans; & comme ils n'en peuvent plus ſortir qu'avec peine, on va tous les jours vuider les cornes & écraſer les Perces-oreilles qui picquent & gâtent les fruits, ſur-tout les Pêches, les Abricots & les Figues.

*Hannetons.*

Pour les exterminer, il n'y a qu'à ſecoüer de jour à autre, entre onze heures du matin & deux heures, les branches d'Arbres ſur leſquels ils ſont alors aſſoupis, & les écraſer. En Hyver ils rongent en terre les racines des jeunes Arbres & des légumes; c'eſt pourquoy il faut découvrir avant l'Hyver le pied des jeunes Arbres, & remuer la terre des legumes, pour écraſer ce qu'on y trouvera de Vers ou d'Hannetons formez, & couper au-deſſus de la playe les racines qu'ils auront rongées. Au ſurplus, voyez ci-aprés *Turcs.*

*Taons.*

Il en faut faire de même pour détruire les *Taons* qui ſont de gros Vers qui viennent de terre, & que l'on dit que le fumier engendre; rafraîchir avec la ſerpette les racines endommagées, & mettre de la terre-neuve.

*Turcs.*

On détruit de même les *Turcs* ou Matis, qu'on appelle en Poitou *Hannetons:* ce ſont de certains Vers blancs qui demeurent deux ou trois ans en terre où ils groſſiſſent, rongent les racines, courent entre l'écorce & le tronc des Arbres tant fort que foibles, & deviennent enfin Hannetons volans; aprés quoy ils s'accouplent & font du couvain qui ſe répand & forme de nouveaux Vers blancs. Ils ruinent depuis les légumes juſqu'aux plus beaux Arbres de futaye. Il n'y a pourtant pas d'autre remede que de labourer ſouvent, & déchauſſer l'Arbre, ou même peler ſon écorce juſqu'à l'endroit endommagé, pour arracher l'inſecte ou le tuer dans ſon trou avec quelque fer pointu.

*Taupes.*

Elles endommagent les racines & renverſent la terre par-tout où elles paſſent.

On peut les chaſſer en fichant dans la terre où elles ont fait leurs traînaſſes, des petits bâtons de Sureau, ou en jettant dans leur trou des branches de Saule ou du Chanvre verd, de la Poirée, de l'Oignon ou de la fiente de Cochon, ou en y plantant un ſimple qu'on appelle *Hortipalma*; toutes ces choſes les font fuir de leur trou.

Ou bien dans le mois de Mars que les Taupes ſont en amour, mettez-en une vivante dans un pot de terre aſſez creux, pour qu'elle n'en puiſſe pas ſortir: aprés le Soleil couché, enterrez ce pot à fleur de terre, pour que les Taupes qui paſſeront y tombent, & que les cris de celle que vous y aurez miſe en attirent d'autres. Il y a des gens qui ne font que mettre de l'eau dans un pareil pot, pour que les Taupes s'y noyent, comme font les Mulots.

D'autres font des trous autour de la Taupiniere, afin que les Taupes qui

y sentiront de l'air, en sortent plus vîte par le premier endroit qu'elles rencontreront.

D'autres encore vont au lever du Soleil sur le lieu où elles ont foüillé le plus fraîchement ; & comme c'est l'heure ordinaire de leur travail, on guette l'endroit où la Taupe remuë la terre, & on l'enleve d'un seul coup de bêche qu'on donne de travers pour l'attraper. Si on la manque, il n'y a qu'à couler de l'eau dans le trou, elle en sortira dés qu'elle se sentira moüillée.

On peut encore mettre cinq ou six écrevisses le long des murs ou autres endroits où elles viennent, ou même au bord de leur trou ; ces écrevices qui y mourront les en feront fuir par leur puanteur.

D'autres, sans tant de façon, attachent un petit hameçon au bout d'un fil un peu fort, y mettent pour amorce un petit ver de terre, & l'attachent dans le trou qu'ils trouvent le plus frais entre les sept ou huit heures du matin, ou entre les deux ou trois heures aprés midi.

Un moyen plus sûr pour les prendre tout en vie, est d'avoir des Taupieres qui sont des especes de boëtes ou fourreaux faits de plusieurs branches de Sureau, qu'on fend & qu'on creuse ; on rejoint ces pieces ensemble avec un petit cercle de fer ; ces boëtes ont environ un pied de long sur trois ou quatre poûces de diametre ; elles sont fermées par un des bouts, & l'autre est celuy qu'on met au bord des taupiniéres, & par où la Taupe entre dans la boëte ; on l'enfonce ordinairement d'un demi-pied dans les traînasses des Taupes ; & afin qu'elles n'en puissent pas sortir, on met au bord par où elles entrent un petit crochet qui retient un ressort qui se lâche aussi-tôt, & ferme la sortie à la Taupe.

*Mulots.*

Ce sont de petites Souris qui foüillent comme les Taupes, & qui endommagent les racines des Arbres, sur-tout des Figuiers.

On les prend aux piéges : le meilleur est de mettre à fleur de terre le long des Espaliers, des cloches à melon, ou des terrines à moitié pleines d'eau, recouvertes de fouarre ou de paille non battuë, afin que les Mulots qui viennent ordinairement la nuit pour courir & monter aux treillages, tombent & se noyent.

*Lisettes ou Coupe-bourgeons.*

Sont de petits insectes grisâtres tirant sur le vers, qui en May & Juin coupent les jeunes jets des Arbres fruitiers, broutent les boutons de la Vigne, & font périr les greffes de Pêchers & d'Abricotiers quand elles ont deux ou trois poûces de long.

Pour s'en garantir, il faut emmaillotter les jeunes greffes ou jets dans de petits sacs de papier liez avec du fil ; on s'en sert aussi pour préserver les greffes des gelées du Printemps.

*Pucerons.*

Ils desséchent sur-tout les jeunes Arbres, frottez-les avec de la chaux vive trempée dans de l'eau ; ou bien mettez au bout d'un bâton fiché en terre, un pot le goulot en-bas ; les insectes qui aiment la fraîcheur, s'y retireront.

*Punaises vertes.*

On arrose de vinaigre les boutons de Roses & autres fleurs qu'elles mangent.

*Ascarides, &c.*

On se défait de toutes les Vermines qui s'attachent principalement aux Plants, fleurs en pots, en les plongeant dans l'eau jusqu'à ce que la Vermine soit enfuite ou noyée.

*Cantarides.*

C'est une espece de mouches venimeuses, assez belles à voir : elles s'engendrent particulierement sur les Fresnes, & s'attachent au haut des Arbres fruitiers.

Pour les détruire, faites boüillir de la sauge ou de la rhuë dans de l'eau; & quand elle sera refroidie, arrosez-en les Arbres où elles seront attachées; & si elles sont trop haut, seringuez-la.

D'autres prennent du fumier de Vache ou de la racine de concombre sauvage, & y mettent le feu; la fumée qui en sort fait tomber les Cantarides.

*Chenilles.*

Pour les détruire de bonheur, il faut faire écheniller les Arbres l'Hyver avant qu'ils poussent, & jetter au feu tous les fourreaux des Chenilles; car si on les laissoit sur terre, ils y écloroient & se répandroient par-tout. Si elles étoient déja écloses aux Arbres, il faut y aller dés le grand matin, ou sur le haut du jour, sur-tout aprés une pluye, parce qu'alors elles sont rassemblées par tas; on les fait tomber sur une tuile, & on les écrase avec une palette de bois.

Il faut aussi avoir soin d'écheniller les Arbres de futaye voisins des fruitiers, même les hayes: on se sert pour cela de certains crochets de fer qu'on appelle échenilloirs. Voyez ci-devant page 17.

Pour les empecher de monter aux Arbres, il n'y a qu'à en frotter le bas de la largeur de deux bons poûces, avec du vieux-oing ou du saindoux.

Il y a une autre espece de Chenilles qui éclosent dans des petits anneaux autour des petites branches: on les appelle *Dez* ou *Viroles*; leurs œufs sont comme le chagrin noir, & échapent aisément à la vûë, quoyque la chaleur du Printemps les fasse éclore bien vîte: on se défait de ces Chenilles, comme des autres. On peut encore mettre de la paille de seigle verd ou des branches de sureau ou d'hiebles aux Arbres qui en sont attaquez; ou bien on n'a qu'à les arroser avec de l'eau, dans laquelle on aura fait infuser du salpêtre ou de la rhuë concassée, ou encore des écrevisses nouvellement mortes.

*Fourmis & Mouches.*

On prendra de la scieure de bois qu'on mettra autour du pied des Arbres que les Fourmis gâtent; elles n'osent pas passer par-dessus cette scieure, parce qu'elles la sentent mouvoir sous elles.

Ou bien, on prendra de la laine fraîchement coupée de dessous le ventre des Moutons, qu'on attachera autour du tronc des Arbres, de la largeur de quatre doigts; ces petits insectes haïssant cette odeur, s'en éloigneront.

Ou bien encore on fait au pied de ces Arbres un cercle de gluë pour les empêcher d'y monter.

Le soulphre pilé & mis au pied des Arbres, est aussi trés-bon pour cela: quand il a plu dessus on le renouvelle; quand elles sont éparses sur les Arbres, on peut les enfumer de soulphre, cela les fait périr.

Ou bien on prend des petites bouteilles de verre dans lesquelles on met de

l'eau à moitié la bouteille avec du miel bien mêlé l'un avec l'autre ; on en frotte un peu les goulots pour les y attirer, puis on les attache à l'Arbre ; quand les bouteilles ſont pleines, il faut les vuider & y remettre d'autres liqueurs ; on continuë à vuider, remplir & à attacher ces bouteilles ſur l'Arbre, juſqu'à ce que les Fourmis ſoient toutes détruites.

On ſe défait de même des Mouches qui mangent les Muſcats & Chaſſelats.

D'autres, pour détruire les Fourmis, prennent une terrine pleine d'eau & de miel mêlez bien enſemble ; ils mettent cette terrine au pied de l'Arbre, il s'y noyera beaucoup de Fourmis ſi elles viennent du bas de l'Arbre ; quand elles viennent d'une muraille, le long de laquelle il y a des Eſpaliers, il faut mettre une petite terrine à raſe de terre, la graiſſer de miel, & mettre une ardoiſe deſſus, ſoûtenuë d'un petit bâton pour que les Fourmis puiſſent y entrer, & le ſoir ôter la terrine, & la mettre dans l'eau chaude pour les faire mourir, & la remettre de même graiſſée de miel ; par ce moyen on détruira toutes les Fourmis.

Pour peu qu'on en voye dans un endroit, on y jette un os de chair fraîche, qu'on couvre d'un pot à fleur renverſé, & graiſſé de quelque odeur douce qui les attire auſſi ; on poſe ce pot ſur trois tuillots, pour qu'elles puiſſent paſſer par-deſſous ; & elles y viennent former une fourmilliere, qu'on ôte le ſoir avec de l'eau chaude. L'os ſeul en ſera ſouvent tout couvert ; on le met dans l'eau, & on le fait ſervir tant qu'on ne voye plus de Fourmis.

*Vers.*

Il y a quantité d'autres Vers que ceux dont j'ay parlé, qui s'attachent ſur-tout aux feüilles des Arbres, & les picottent comme de la dentelle ; on les détruit de même que les Cantarides, par des fumigations.

*Limaçons.*

Ils aiment les jeunes boutons d'Arbres, & leur glaire y nuit beaucoup : matin & ſoir, ſur-tout aprés la pluye ; on les va prendre à la main, & on les écraſe.

## CHAPITRE IX.

### *Des Figuiers.*

CEt Arbre ne donne point de fleurs ; mais il donne deux fois par an, au Printemps & en Automne, un fruit qui eſt des plus eſtimez.

*Eſpeces, Climats, Expoſitions.*

Ils viennent naturellement dans les Païs chauds, & on y voit dans les Champs des Figueries entieres.

Ils ne réüſſiſſent gueres dans des climats moins chauds que celuy de Paris, encore leur faut-il la meilleure expoſition qui eſt entre le Levant & le Midi, & il n'y a que quatre ſortes de Figues qui y mûriſſent parfaitement ; la blanche-ronde qui eſt excellente & charge beaucoup ; la blanche-longue qui eſt délicate, mais qui ne donne gueres ; l'Angelique, bonne en Automne ; & la Violette qui mûrit bien, mais qui eſt moins bonne que les Blanches.

*Terre & Forme.*

Ils aimen une terre graſſe & fraîche, & cependant meuble & chaude.

Dans les lieux qui ſont bien à couvert, on peut en mettre quelques-uns

aux belles expoſitions en pleine terre, ſoit en Buiſſon ou en Eſpalier; mais il vaut mieux les mettre dans des caiſſes, ils réüſſiſſent mieux, on eſt plus ſûr d'en avoir du fruit, il mûrit mieux & plus vîte; & on les préſerve de la gelée, en tranſportant l'Hyver les caiſſes dans la ſerre. Le Figuier jette naturellement quantité de racines, qui étant, à la difference de tous les autres fruitiers, molles & flexibles, & communément menuës, il ſe range & trouve facilement à vivre dans le petit terrain de la caiſſe, pourvû que l'humidité n'y manque; & cette petite motte s'échauffe aiſément.

*Comment le Figuier ſe multiplie.*

Il ſe multiplie par trois ſortes: par Plants enracinez, par Marcotes & par Boutures.

## *I. Plants enracinez de Figuiers.*

Pour avoir vîte beaucoup de Figuiers, au mois de Fevrier ou dés le mois de Novembre, ôtez du pied des vieux Figuiers ce que vous voudrez de drageons, de quatre à cinq poûces de longueur; mettez-les dans des pots pleins de terreau mêlé avec autant de bonne terre; enfoncez ces pots juſqu'à deux tiers de leur hauteur dans une couche de fumier, dont vous aurez laiſſé paſſer la groſſe chaleur; ſi le froid eſt encore à craindre, couvrez-les de paille de fumier; arroſez bien vôtre jeune Plant, & bien-tôt il vous fournira de quoy entretenir une Figuerie.

## *II. Marcotes de Figuiers.*

C'eſt là voye la plus ſûre & la plus utile pour multiplier ce Plant.

### 1°. *Faire des Marcotes.*

Pour en avoir de Marcotes, il faut au mois de Mars, coucher en terre les bonnes branches qui ſont au pied des Figuiers, comme on fait les Marcotes de Vigne: elles auront pris racine l'année ſuivante; vous les ſeverez en les coupant dés le mois de Mars ou d'Avril, ſans attendre le mois d'Octobre.

Pour qu'une de ces Marcotes vous faſſe un Arbre en peu de temps, il faut luy couper la tige un pied au-deſſus de la racine, tailler cette racine un peu court; avoir de la bonne terre mêlée avec autant de fumier réduit en terreau, qu'on mettra dans une moitié de mannequin d'environ ſix poûces de diametre, & y planter la Marcote: on mettra ce mannequin dans une couche de fumier qui aura perdu ſa grande chaleur; on la rechauffera de temps en temps, pour entretenir le degré de chaleur qui convient au Figuier; laiſſez-y la Marcote juſqu'au mois d'Octobre, & l'arroſez de temps en temps.

### 2°. *Culture des Marcotes, levées de la couche.*

Aprés que vous aurez tiré de la couche le mannequin où eſt vôtre Marcote recruë, vous en ôterez la Marcote en motte, en coupant le mannequin: & ſi vous voulez qu'elle devienne un Figuier en caiſſe, vous la mettrez dans une caiſſe d'environ neuf poûces de diametre, ſi la Marcote eſt un peu groſſe; & vous remplirez la caiſſe de terre & de terreau; au pied, par-deſſus la terre vous mettrez du fumier gras; & dés avant les gelées, vous porterez la caiſſe dans la ſerre, juſques vers la fin d'Avril.

Si la Marcote eſt pour un Eſpalier, en la levant de la couche avec ſon mannequin, vous mettrez le tout en terre en Eſpalier ; au commencement de l'Hyver, vous y attacherez un paillaſſon à la muraille pour garantir la Marcote de la gelée juſqu'au mois de May ; vous l'arroſerez au Printemps, & en Eté encore plus. Quand on a une ſerre, il vaut mieux y mettre la Marcote avec ſon mannequin au ſortir de la couche, pour les garantir de l'Hyver, & les planter enſemble à la fin d'Avril.

### 3°. *Manieres ſingulieres de marcoter.*

Pour faire prendre racines ſur un vieux pied à une branche de Figuier d'une groſſeur mediore, qui vous donnera dés la premiere année un Arbre formé & ſouvent à fruit ; choiſiſſez ſur un vieux pied vigoureux, une branche mediocre qui ait trois ou quatre branchons ; dépoüillez-la de ſon écorce entre deux nœuds ſeulement, & mettez-la en caiſſe, en ſorte que l'endroit d'où l'on aura ôté l'écorce, ſe trouve à quatre poûces au-deſſus du fond de la caiſſe ; rempliſſez-la de terre & de fumier, arroſez-là à propos, & la branche prendra racine dans l'endroit d'où l'écorce aura été ôtée, ce que vous irez voir au mois d'Octobre, puis vous ſevrerez la branche au-deſſous de la caiſſe, la mettrez dans la ſerre, & au Printemps vous la tranſplanterez en motte dans une autre caiſſe proportionnée.

Ou bien pour faire prendre racine à une branche de moyenne groſſeur, faites une inciſion autour de la tige à l'endroit où vous voulez qu'elle prenne racine, & mettez y un fil-de fer bien ſerré avec des tenailles, & obſervez ce que je viens de dire pour la branche pelée.

### III. *Figuier de bouture.*

Si vous avez coupé au pied de quelque Figuier pluſieurs boutures, auſquelles vous voulez faire prendre racine, faites une rigolle profonde d'un pied & large d'autant ; rempliſſez-la de bon fumier gras bien pourri ; plantez-y vos boutures un peu courbées, comme on fait la Vigne ; arroſez-les dans les temps & couvrez-les l'Hyver avec de la paille : elles prendront racine, & pourront être levées dans quelques années.

### *Serrer, rencaiſſer, paliſſer, arroſer les Figuiers, &c.*

1°. Dés le mois de Novembre, on met à la ſerre ceux qui ſont en caiſſe, & on ne les doit retirer qu'à la fin d'Avril : ceux qui les en ôtent plûtôt, aux moindres diſpoſitions du temps à la gelée, aux grêlons, aux roux-vents, ont toûjours la peine de les couvrir de drap, & ſouvent inutilement. Dés qu'ils ſont hors de la ſerre, on les arroſe une bonne fois ; & quand il n'y a plus rien à craindre du temps, on les expoſe à demeure en plein air & en plein Soleil ; on les arroſe d'abord deux fois la ſemaine ; en Juin, Juillet & Août de deux jours l'un, & tous les jours dans les grandes chaleurs ; les Figues en deviennent bien plus groſſes.

On laiſſe les Figuiers deux ans dans leurs premieres caiſſes ; & au bout de ce temps, on les met dans d'autres plus grandes, & on les change enſuite tous les quatre ans ſeulement ; ils en deviennent bien plus gros & plus beaux. On leur coupe une partie des racines, toutes les fois qu'on les change.

2°. Les Figuiers en Buiſſon ſe mettent en pleine terre, dans un endroit un peu ſpacieux & en plein Soleil ; & on met en Buiſſon, non ſeulement tous ceux qu'on veut d'abord avoir en cette forme, mais encore ceux qui ſont devenus trop gros en caiſſe.

Aux approches de la gelée, pour les en garantir, on lie toutes les branches enſemble avec de l'ozier, & on les emmaillotte tout autour avec de la paille liée d'ozier.

3° A l'égard des Figuiers en Eſpaliers, on les ſauve de la gelée en les couvrant de paillaſſons, aprés les avoir attachez tout droits proche de la muraille : ou bien on les couche adroitement, on les lie avec de l'ozier, & on les couvre de paille ou de grande litiere ſéche.

On ne les paliſſe pas comme les autres Arbres fruitiers ; car les Figuiers ne veulent pas être ſi contraints ni attachez de ſi prés au mur ; il faut leur laiſſer la tête libre pendant le Printemps & l'Eté ; & à la chute des feüilles, on les paliſſe avec de l'ozier à des perches poſées ſur de longs crochets.

4°. Si malgré vos précautions vos Figuiers ſont gelez, quand les branches ſeront mortes, vous les receperez tout bas à la Saint-Jean dans la force de la ſéve.

*Taille des Figuiers.*

On taille les groſſes branches, parce que ce ſont celles qui donnent le fruit.

Pour les tailler, on les pince ou on coupe les jets trop longs qui s'emportent, afin qu'ils donnent des branches à fruit, & que le fruit devienne plus gros.

On doit ôter tout le bois mort & toutes les branches de faux-bois, que l'on connoît à leurs yeux plats.

Il faut auſſi en Mars ou Avril de chaque année, ôter tous les rejettons qui ſont au pied des Figuiers, parce qu'ils affament l'Arbre : & ſi on veut leur faire prendre racine, il n'y a qu'à ſuivre ce que j'ay dit ci-deſſus.

Et au mois de Juin, il faut pincer les groſſes branches qui auront pouſſé depuis le Printemps. 1°. Pour qu'elles donnent plus de jets pendant l'Eté. 2°. Pour que les ſecondes Figues mûriſſent mieux. 3°. Pour avoir plus de premieres Figues l'année ſuivante.

*Cueïllette des Figues.*

J'ay dit que l'Arbre porte deux fois l'an, au Printemps & en Automne : les ſecondes Figues valent mieux que les premieres.

Il ne les faut jamais cueïllir dans l'ardeur du Soleil : & pour les manger dans leur veritable maturité, il ne faut cueïllir que celles qui ont à l'œil une larme de ſirop ; les mettre ſur le côté dans une corbeille garnie de feüilles, qu'on portera à la fruiterie pour y paſſer une nuit, & le lendemain, on les ſervira ſur table dans la même ſituation.

On fait ſécher au four ou au Soleil, les Figues qu'on ne veut pas manger dans leur point de maturité.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE

## *TROISIEME PARTIE.*

### Le Jardinage.

## LIVRE QUATRIE'ME.

### *Le Jardin de Fleurs & d'ornements.*

JE renferme dans ce Livre ci, pour suivre l'ordre que je me suis proposé, tout ce qui fait la beauté & la propreté des Jardins, les Fleurs, les Arbres, Arbustes, les Bosquets & les Eaux. Comme j'ay marqué ci-devant dans l'année du Jardinage, page 39, tout ce qu'un Jardinier avoit à faire dans chaque mois pour la culture des Fleurs les plus communes, & qui sont à tout le monde, je ne rapporteray dans ce Traité que la culture des plus curieuses & qui demandent plus de soin, faisant observer que l'on n'a rien sans peine & sans patience. Avant d'entrer en matiere, je rapporteray plusieurs choses necessaires à un Jardin Fleuriste; qui, quoyque generales, conviennent absolument à ce Traité, & luy sont particulieres.

## CHAPITRE PREMIER.

*De la maniere de préparer la terre pour les Plantes, Arbres, Fleurs qui se mettent en pots, en caisses ou en pleine terre.*

IL faut connoître son fond avant que de songer à planter quelque chose que ce soit; & quoyqu'on le connoisse, il faut ou l'amaigrir ou l'engraisser, c'est là toute la science de la terre; les autres connoissances ne s'acquierent qu'au bout d'un trés-long temps, & la seule experience les donne, eu égard aux differents fonds de terre qu'on possede. Comme on a rapporté ci-dessus tous les amandemens necessaires pour differents terriens, je me renfermeray dans un particulier que j'ay éprouvé depuis nombre d'années dans la culture des Fleurs & des Plantes; j'ay remarqué qu'elles y viennent trés-bien, & poussent plus qu'en toute autre terre. La proportion que je donne s'augmentera selon la grandeur du Jardin que l'on aura à faire, ou que l'on voudra perfectionner, ou selon la quantité des Fleurs, Plantes, Arbres ou Arbrisseaux que l'on aura à mettre en pots ou en caisses.

Je fais venir six tombereaux de terre d'égoût que je fais tirer du fond des égoûts des environs des Villes.

Autant de terre-forte, qui est celle dont se servent les Fondeurs de Cloches pour faire leurs moules; à son défaut, la meilleure terre-franche.

Deux tombereaux de marc de raisin.

Et douze tombereaux de terreau de couche de fumier de Cheval, bien pourri.

Je mêle le tout ensemble & laboure plusieurs fois, jusqu'à ce qu'on ne connoisse plus ni le terreau, ni la terre-forte, ni la terre d'égoût, ni le marc de raisin; je laisse reposer le tout environ six mois, puis je le passe par la claye & la laisse reposer encore un an au moins, observant de la faire remuer aprés les grandes pluyes, & je m'en sert aprés au besoin.

Je repasse cette terre encore une fois au petit crible, pour les Plantes que je veux mettre en pots.

## CHAPITRE II.

*Maniere de planter les Plantes en pots ou en caisses.*

LEs pots qui sont vernissez sont les meilleurs : ils doivent avoir autant de hauteur que d'ouverture; le fond doit être plus étroit que l'entrée, de deux ou trois doigts, afin d'en pouvoir facilement & sans danger, tirer les Plantes avec leur terre quand on voudra les rempoter pour leur donner plus d'aisance ou de nouvelle terre. Ils doivent être fendus à deux ou trois

endroits par en-bas, pour écouler l'eau qu'ils reçoivent ; ceux qui sont trouez ne conviennent point, ils perdent trop l'eau dans les arrosements, & donnent entrée à differentes insectes qui mangent les racines des Plantes. On emplira lesdits pots de la terre qu'on aura préparée, puis on plantera les Plantes dedans, à trois à quatre doigts de profondeur ; on fera en sorte que les Plantes ayent un peu de terre autour de leurs racines, afin qu'elles reprennent plus aisément & plus vîte ; aprés qu'on les aura plantées, on ne les exposera pas aussi-tôt au Soleil, mais on les arrosera & on les mettra à l'ombre, pour les y laisser trois ou quatre jours.

On gardera la même regle pour planter en caisses.

---

## CHAPITRE III.

### *Quand & comment il faut semer.*

La meilleure & la plus propre saison de semer est le Printemps, quand l'air est un peu temperé ; on seme aussi en Automne, mais on ne seme en ce temps que les graines d'Arbres ou celles d'oignons de fleurs qui sont ordinairement plus dures à lever que les autres, ou qui doivent passer l'Hyver en terre pour avancer leur germination, pour prendre plus de force dans l'année suivante.

Les semences des Fleurs & Plantes étrangeres doivent être semées sur couches chaudes & sous cloches pour y être entretenuës, jusqu'à ce que le temps permette de les transplanter, & qu'elles soient un peu plus fortes. Les Plantes étrangeres se sement ordinairement en pots, & mieux dans des especes de terrines d'environ un pied de diametre sur quatre poûces de hauteur, fenduës en trois ou quatre endroits par en-bas, pour égouter les eaux, parce qu'elles sont plus dures à lever que les autres graines, & qu'on enterre ces pots ou terrines dans des couches qu'on fait de temps en temps pour les faire lever ; il n'est pas necessaire de prendre tant de précautions pour les Fleurs automnales qu'on replante en pleine terre dans les Parteres ; on les seme ordinairement en rayon en plaine couche.

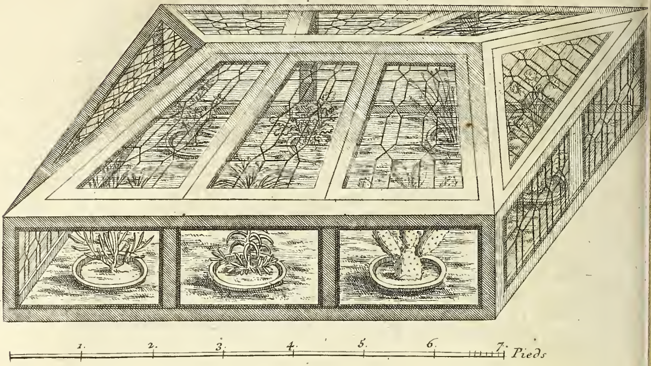
---

## CHAPITRE IV.

### *Maniere d'élever les Plantes, Arbres ou Arbrisseaux étrangers, même de les faire passer l'Hyver sans serre.*

Il faut avoir soin de faire en tout temps des couches : si-tôt que celle que vous avez faite est froide, il faut la rechauffer avec du fumier neuf qu'on met tout autour, ou bien en faire une neuve. Lorsque vos Plantes auront levé sur vos couches, & qu'elles ne pourront plus tenir sous les

cloches de verre, vous aurez une eſpece de ſerre toute vitrée, telle eſt celle qui eſt ici repreſentée.



J'entend que vous aurez eu ſoin de faire reprendre, avant l'operation ſuivante, dans des pots convenables les Plantes qui auront beſoin d'une chaleur plus qu'ordinaire. Vous arrangerez donc vos Fleurs, Plantes ou Arbuſtes étrangers plantez dans leurs pots ſous ce chaſſis qui ſe mettra ſur vôtre couche ; vous enterrerez vos pots dans le terreau de la couche : quand le Soleil perce au travers de ce chaſſis, il eſt inconcevable combien la chaleur eſt grande & quel bien cela fait aux Plantes ; dans les grandes chaleurs de la couche, on ouvrira les fenêtres de ce chaſſis auſſi-bien que pendant l'Eté : quand l'Hyver approchera, on fera proviſion de paillaſſons & de fumier ſec pour le couvrir pendant les gelées ; on le découvrira le jour quand il ne gelera point du côté de l'aſpect du Soleil, & on le recouvrira tous les ſoirs. La ſeule pratique prouvera l'utilité de ce chaſſis, non ſeulement pour les Plantes & pour les Fleurs ; mais chacun pourra en tirer des inductions pour avoir dans des temps extraordinaires, juſqu'à des fruits hors de ſaiſon, en augmentant le volume du chaſſis. On peut à ce ſujet, voir au Jardin Royal des Plantes Fauxbourg ſaint Victor, tous ceux qui y ſont pratiquez.

## CHAPITRE V.

### *Des Fleurs, de leur culture en particulier, par ordre Alphabetique.*

### A.

ACONIT. Veut une terre graſſe & bien cultivée, vient en toute expoſition; on le multiplie de ſemence & de Plant enraciné en Avril.

*Anemone.* Les Anemones nous ſont venuës des Indes. Monſieur Bachelier grand Curieux de ce temps, les en apporta il y a environ ſoixante ans. Les Illuſtres viſitoient aſſiduëment le Jardin de Monſieur Bachelier, ſçachant qu'il avoit apporté pluſieurs raretez. Ils furent ſurpris de voir la fleuriſon des Anemones. Quelques-unes doubles qui ſe trouverent parmi les ſimples, furent cauſe que Monſieur Bachelier voulut les augmenter pendant huit ou dix ans avant que d'en vendre; mais l'ardeur des Curieux fut trop forte pour un terme ſi long, & quand l'argent ne peut rien, l'adreſſe eſt une grande reſſource. L'invention dont un Conſeiller au Parlement ſe ſervit pour avoir des Anemones, malgré les durs refus de Monſieur Bachelier eſt trop ſpirituelle pour être oubliée. Cette graine reſſemble beaucoup à de la bourre, elle en porte même le nom, & quand elle eſt tout-à fait mûre, elle s'attache facilement aux étoffes de laine; ce Conſeiller alla voir Monſieur Bachelier lorſque la graine des Anemones étoit tout-à-fait mûre; il y alla en robbe de drap de Palais, & commanda à ſon laquais de la laiſſer traîner. Quand ces Meſſieurs furent vers les Anemones, on mit la converſation ſur une Plante qui attachoit la vûë ailleurs, & d'un tour de robbe, on éfleura quelques têtes d'Anemones qui laiſſerent de leurs graines à l'étoffe. Le laquais inſtruit, reprit auſſi-tôt la queuë de la robbe, la graine ſe cacha dans les replis, & Monſieur Bachelier qui ne ſe doutoit de rien, ne s'en apperçût pas. La multiplication en fut aiſée enſuite. Cette Plante foiſonne en graines; & les grandes ſemences qu'on a fait & qu'on fait tous les jours, nous ont enfin donné ces belles Anemones extraordinaires dont je veux parler. Je laiſſe là les ſimples, juſqu'à ce que je traite de la graine. Les doubles n'en portent point.

#### Article Premier.

#### *De la beauté des Anemones.*

La fanne de l'Anemone eſt ſi agréable, qu'elle augmente la beauté de ſon eſpece. Plus elle eſt friſée, plus elle eſt jolie.

Sa touffe baſſe & bien garnie fait ſeule plaiſir à voir. On mépriſe les grandes fannes. La tige doit être grande à proportion de la groſſeur de la fleur. Le coloris doit être trés-brillant, même dans les couleurs brunes & bizarres. Les Nuancées ſont rares. Les Veloutées ſont les plus belles. Les Panachées ſont à préferer aux pures.

Une Anemone, pour être belle, doit être groſſe, pommée, & il faut que la pluche faſſe le dome comme le pavot. Sa pluche doit être fort garnie de bequillons.

Les grandes feüilles doivent exceder la grosseur de la pluche, mais pas de beaucoup. Quand ces grandes feüilles sont pointuës ou étroites, c'est un grand défaut. Les bequillons doivent être aussi arrondis par le bout. Plus les bequillons sont larges, plus la fleur est considerable; les étroits ne valent rien, & font une fleur pointuë.

Le cordon doit un peu se faire voir & ne point exceder les premiers bequillons, ni faire le bourlet par son épaisseur.

Plus le cordon est de differentes couleurs, plus la fleur est belle. Le cordon ne doit point avoir de grain; ce grain marque ordinairement la vieillesse de la Plante qui se vuide du milieu de sa pluche & qui se perd.

La culotte aide à connoître quand une Anemone doit augmenter en coloris. Ce qu'on appelle culotte, est la moitié du dessous des grandes feüilles prochaines de la queuë. Quand la pluche est d'abord d'une seule couleur & les grandes feüilles de deux, il y a lieu d'esperer que le même coloris de la culotte, pourra monter dans les bequillons de la pluche.

Il y a des Anemones qui varient, qui sont panachées une année par grandes pieces emportées sur les grandes feüilles, les bequillons bordez; une autre année tout sera larmoyé; & une autre année, les grandes feüilles seront piquetées & les bequillons pures. Ces Anemones sont préferables à d'autres; car par leurs mêmes oignons, vous aurez des differences, comme si c'étoit d'autres Plantes.

On tire les plus belles especes d'Anemones de Caën & Bayeux en Basse-Normandie.

## ARTICLE II.

### *De la terre propre aux Anemones.*

Presque tous les Curieux se sont contentez de la terre naturelle de leurs Jardins, avec des amandemens qu'ils ont jugé necessaires pour planter leurs Anemones. Beaucoup ne se sont point vantez de leurs experiences, en étant fort mal satisfaits. Il n'y a point de terre naturelle dans ce Climat, avec toutes les dispositions necessaires à l'Anemone. On sçait generalement que l'Anemone veut une terre legere; qu'elle est gourmande, qu'il luy faut de la nourriture, neantmoins le sable luy plaît fort. Il faut donc le fortifier par des terres & des terrots convenables, & avec une juste quantité. Tous les terrots chauds & gras, & les poudrettes y sont trés-domageables. Il ne faut que de trés-legers engraissemens avec du terrot de fumier de Cheval, bien pourri de deux ou trois années. Le terrot des herbes qu'on arrache, des feüilles d'Arbres, des gousses vertes de Pois & de Féves, & les raclures d'allées s'y peuvent mêler & fort à propos, pourvû que le tout soit bien consommé.

Je compose ma terre avec cinq hottées de sable, trois hottées de terre-franche & quatre à cinq hottées de terrot. Je mêle toute cette terre au commencement de l'Automne, pour ne m'en servir qu'une année aprés au même temps, & le long de cette année je la fais passer quinze ou vingt fois par la claye. Si les fonds de terre de vos Planches sont de terre-forte ou glaise, il faut les

faire ôter & en faire emplir la moitié de terre ſablonneuſe, & l'autre moitié de vôtre terre compoſée.

Il faut tous les ans de nouvelle terre à l'Anemone, elles s'y plaiſent mieux que dans celles qui ont ſervi.

On peut mettre dans les fonds des planches à deux pieds de profondeur, des fagots ou des platras, pour donner de l'égoût aux terres ; c'eſt une fort bonne methode qui empêche la pourriture des Plantes.

## ARTICLE III.

### *Du temps & de la maniere de planter les Anemones.*

Le temps de planter les Anemones eſt de prévoyance. Il faut juger à peu prés ſi l'Automne ſera pluvieuſe ou ſéche. Si l'Automne eſt pluvieuſe, plantez à la mi-Octobre. Si elle eſt ſéche, plantez à la mi-Septembre.

Vos planches étant labourées & dreſſées au rateau, il faut tirer deſſus au cordeau des traits en long de cinq poûces en cinq poûces, & refendre ces traits par d'autres en travers, auſſi de cinq en cinq poûces, afin que de tout ſens vos oignons étant placez aux endroits où les traits auront croiſez, ils ſoient dans une égale diſtance.

Si vous n'êtes point contraint de faire vos planches plûtôt d'une largeur que d'une autre, faites-les de deux pieds & demi de large, & de longueur tant qu'il vous plaira ; vous mettrez cinq oignons de front ſur cette largeur, & vous avez ainſi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre vos belles Plantes, ce qui eſt extrêmement utile.

Les Anemones ne doivent point être miſes en terre plus avant de trois bons doigts ; il faut faire leurs places avec la main dans la terre en forme de déplantoir, crainte de rompre leurs pattes, & prendre toûjours garde qu'elles ne ſe trouvent à l'endroit des traits croiſez.

Pour regarnir vos planches aux places des oignons qui pourriſſent plantez dans pluſieurs pots pluſieurs oignons, un oignon ſeulement dans chaque pot. L'Anemone ſort de terre trois ſemaines aprés y avoir été miſe ; vous verrez bien alors où il vous en manquera. Vous ôterez vos oignons pourris de leurs places, & regarnirez vos planches de ceux de vos oignons qui ſont dans vos pots qui auront pouſſé.

## ARTICLE IV.

### *Gouvernement des Anemones depuis qu'elles ſont en terre, juſqu'à la fleur.*

Plus vos Anemones ſont belles, plus elles demandent de ſoin ; elles veulent être arroſées en Automne lorſqu'il y a de la ſéchereſſe, & on les couvre avec des toiles cirées lorſqu'il pleut trop.

Il ne faut pas ſe preſſer de les couvrir de paillaſſons aux premieres gelées ; elles en valent mieux d'être un peu endurcies au froid ; mais dans les fortes gelées, couvrez-les fortement par-deſſus vos paillaſſons avec du fumier ſec ;

& felon que l'Hyver redouble, redoublez auffi vôtre couverture. Qu'on ne neglige pas de donner de l'air à vos Fleurs quand le temps eft adouci ; mais de crainte de furprife, couvrez tous les foirs ; bref, paffez vôtre temps couvrant & découvrant, atrapez la fin des gelées.

Otez, pour la propreté de vos planches & pour conferver les fannes, les feüilles pourries avec l'ongle : arrofez les dans les temps de féchereffes, obfervant toûjours de les couvrir les foirs. On leur donne l'eau telle qu'elle vient du puits.

Lorfque vos planches font en pleine fleur, fi l'ardeur du Soleil eft extrême, abriez-les, ôtez leur par jour trois ou quatre heures du grand chaud, elles en dureront bien plus long-temps.

Si l'on vous a donné des Anemones fans vous en faire les portraits, ne manquez pas de les décrire, afin dans l'année fuivante, de mieux arranger vos couleurs pour rendre vos planches plus agreables par la varieté.

## ARTICLE V.

### *Du temps auquel fe déplantent les Anemones, leur ordre & leur confervation.*

La marque fûre de déplanter l'Anemone, eft lorfque la fanne jaunit pour fécher. Il ne faut pas la laiffer fécher entierement quand la Plante n'a plus de féve. Elle s'échauffe dans la terre, & pourrit à la moindre humidité.

Il faut, en déplantant, fuivre l'ordre de fon memoire, les laiffer fécher dans une chambre à l'air avant que de les enfermer dans leurs boëtes.

Epluchez-les enfuite en leur ôtant tout le pourry & ce qui n'eft pas de l'oignon vif, & ne craignez pas de couper jufqu'au vif.

L'oignon d'Anemone fe garde bien une année ou deux fans être planté. Il en fait même plus groffe fleur ; & comme il y a des années pourriffantes qui en font beaucoup perir, refervez dans vôtre cabinet de quoi vous remonter.

## ARTICLE VI.

### *Des Graines, du temps de les femer & de leur culture.*

Les Anemones doubles ne portent point de graines ; nous n'avons que celles des fimples à cultiver pour en avoir de doubles.

Il faut marquer à la fleur les Anemones fimples qui ont un trés-grand vafe, une bonne forme dans les feüilles, des couleurs éclatantes & bijares, un coloris luftré, fatiné ou velouté ; c'eft de celles-là qu'il faut ramaffer la graine, lorfqu'elle quitte la tête de la tige & qu'elle eft prête à s'envoler ou à tomber. On la met dans une boëte, & on la conferve féchement jufqu'au mois d'Août pour la femer.

On ne doit femer cette graine que fur une terre bien préparée : on pourra fe fervir de la même que j'ay décrit pour les planter, fur-tout qu'elle foit bien remuée & bien unie au rateau.

La graine d'Anemones fe tient tellement enfemble, qu'il faut la féparer.

Mettez

Mettez dans un ſeau ce que vous voulez en ſemer, & jettez deſſus du ſable fort ſec ou de la terre fort deliée ; maniez & remaniez vos graines juſqu'à ce qu'elles ſoient entierement disjointes.

Semez-les fort claires, & quand vous en aurez couvert vôtre terre environ une toiſe, crainte que le vent ne la boulverſe, ſaupoudrez la de terre & terrot mêlez enſemble, & ne la couvrez d'abord qu'à demi pour l'arrêter ſeulement, & recommencez à la ſemer, comme vous avez fait d'abord.

Quand vos ſemences ſont toutes répanduës & à demi couvertes, recommencez à les ſaupoudrer encore avec la même terre & terrot, juſqu'à ce qu'elles ſoient couvertes entierement, de façon que le tout n'aille qu'à l'épaiſſeur d'un petit doigt.

Uniſſez aprés cela vôtre terre avec une baguette, couvrez-la de grande paille de la ſimple épaiſſeur d'une paille ou deux ſeulement, car le Soleil tuë cette graine, tant elle eſt délicate ; jettez quelques baguettes ſur vôtre paille, pour empêcher que le vent ne l'enleve, & arroſez legerement par-deſſus vôtre paille, jettant ailleurs le fond de l'arroſoir ſi-tôt qu'il ne verſe plus delié.

Ce premier arroſement doit être de cinq à ſix arroſoirs pour une toiſe de platte-bande de trois pieds de large. Continuez à arroſer bien moins tous les cinq à ſix jours quand il ne pleut point ; laiſſez vôtre paille quinze jours, vôtre graine germe deſſous. Quand vous ne verriez pas lever vôtre graine, ne laiſſez pas d'ôter la paille, & prenez garde que vôtre terre ne ſe ſéche point.

Gouvernant vôtre graine de cette façon, une partie fleurira dés Mars & Avril enſuite. Nettoyez ſoigneuſement vos planches, couvrez vos Plantes pendant les gelées ; & lorſqu'au Printemps vos graines ſont devenuës des Poix & veulent ſécher leurs fannes, déplantez-les avec grande patience, paſſez vôtre terre par un crible trés-fin, la terre paſſe & les poix demeurent ; mettez-les ſécher avec leurs fannes dans un lieu trés-ſec, en les frottant avec les mains les fannes & les racines s'en vont en pouſſiere. Vous les replantez par planches l'Automne ſuivant ; & lorſqu'ils fleuriſſent, vous remarquez les doubles que vous décrivez lorſqu'elles en valent la peine, & vous les conſervez comme vos éleves avec grand ſoin.

*Aſphodele.* Toutes les eſpeces de cette Plante demandent une bonne terre & une belle expoſition ; on les multiplie de Plant enraciné en Mars ou ſur la fin de l'Automne, lorſque la fleur eſt paſſée.

## B.

B*Aguenaudier d'Ethiopie.* Cette Plante eſt des plus jolies & des plus propres pour mettre dans un Jardin. Elle fleurit trois à quatre fois l'année, & ſon aſpect eſt des plus charmants ; ſa fleur eſt couleur de feu en forme de fleur d'Haricot. On la ſeme ſur couche & ſous cloche en Mars ; & on la replante en pot dans une terre bien préparée ; on aura ſoin de l'arroſer ſouvent pendant les chaleurs : elle craint les gelées.

*Bec-de-Gruë* ou *Geranium.* Les eſpeces étrangeres & qui viennent d'Afrique, demandent ſoin & culture. Il y en a de pluſieurs ſortes : ſçavoir ceux à feüilles de Mauves odorantes, tant Panachées que d'une ſeule couleur : & le Geranium triſte des Indes, dont l'odeur ne ſe fait ſentir qu'aprés le Soleil

couché & pendant la nuit. Toutes ces especes veulent être plantées en bonne terre & en pot : l'exposition du Soleil la plus vive est ce qui leur convient. On les multiplie de semences sur couche en Mars, ou de boutures en Avril. La derniere espece ne se multiplie que de semences & de Plant enraciné. On aura grand soin de les preserver tous du froid pendant l'Hyver.

## C.

C*ampanule.* Toutes les especes de Campanules, tant doubles que simples & panachées, veulent une terre grasse & humide, qui soit bien cultivée & bien exposée. On les multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars. On aura plus de soin des Campanules doubles panachées, qui font un trés-bel effet dans les Parterres ; on pourra pendant les fortes gelées, mettre dessus quelque peu de fumier sec.

*Canne d'Inde.* Nous avons plusieurs especes de Canne d'Inde trés-belles ; on les appelle autrement *Balisiers :* on les distingue en grands & petits. Toutes ces especes sont aussi belles les unes que les autres, & demandent beaucoup de soin. On les plante dans la plus belle exposition du Jardin en pot, dans une terre grasse & bien cultivée. On les seme en Avril sur couche, on les multiplie aussi de Plant enraciné. On aura soin de les serrer pendant l'Hyver, & de ne leur presque point donner d'eau pendant ce temps.

*Cardasse*, *Raquette* ou *Figue d'Inde.* Quoyque cette Plante vienne des Païs étrangers, elle vient en ce Païs fort vîte, & se multiplie assez aisément. On en connoît en ce Païs de quatre sortes ; sçavoir la plus grande, la moyenne, la petite & l'épineuse. Toutes ces especes veulent être plantées en pot en bonne terre & en belle exposition. Elles n'aiment point l'Hyver ni les lieux trop enfermez, elles pourrissent facilement à l'humidité ; & sur-tout dans l'Hyver, où j'ay remarqué que pour peu qu'on les moüille elles pourrissent. On aura donc soin de les mettre pendant ce temps dans un lieu bien sec, exempt des gelées. On les multiplie des feüilles même, ou séparées de leur tronc, ou qui le quittent naturellement. Le temps de faire lesdites boutures, est la fin d'Avril. J'en ay élevé quelques-unes de semences sur couches, mais cette operation est bien plus longue.

*Colchique.* Cette Fleur ne demande pas une grande industrie, quoyque belle ; elle fleurit en quelque exposition que ce soit, pourvû qu'elle soit plantée dans une terre grasse & humide. On le multiplie de ses cayeux : on le eve de terre vers la fin de May, & on le replante quinze jours aprés.

## D.

D*igitale.* Toutes les especes de cette Plante veulent être plantées en terre grasse & bien exposée au Soleil. On les multiplie de semences & de Plant enraciné. Les especes étrangeres craignent l'Hyver.

## F.

F*Lambe*, ou *Iris.* On cultive ordinairement cette Plante dans les Parterres, & elle y fait un assez bel ornement. La plus belle espece est l'*Iris de Suze*, & elle est assez rare. Ce genre de Plante aime assez l'humidité, & vient assez bien dans toutes sortes de terres. On multiplie tous les Iris de Plant enraciné.

*Fleur de la Passion.* Veut être plantée en lieu chaud & dans une terre bien cultivée. Comme cette Plante grimpe, on la met ordinairement le long d'un mur : on la multiplie de Plant enraciné en Mars. On aura soin de la couvrir pendant les froids.

*Fritilaire.* Veut une terre qui ne soit point fumée, mais legere. Elle vient de semences & de ses cayeux. On la seme ordinairement dans un pot, où elle est trois ans sans lever. On ne la leve de terre qu'en Juin pour en ôter le peuple, & on replante le tout aussi-tôt.

G.

G*Eroflées.* On ne s'attache ordinairement à cultiver que les Geroflées doubles dans les Jardins, dont il y a plusieurs especes. Les plus connuës sont la jaune, la blanche, la pourpre & les panachées. La jaune double se multiplie de Boutures ou de Marcotes, lorsque la fleur en est passée. On la plante en pot en bonne terre, & on la met en belle exposition. Les autres especes ne se multiplient que de semences de Geroflées simples qu'on seme sur couche en Mars, & qu'on replante en Pepiniere en pleine terre bien labourée & en belle exposition au mois d'Avril. On aura soin de les arroser beaucoup pendant l'Eté ; elles commenceront à fleurir au commencement de Septembre. On remarquera les doubles, qu'on levera de terre en mottes, & qu'on replantera dans des grands pots de terre. On les laissera quelque temps à l'ombre pour reprendre ; aprés quoy on les mettra, jusqu'aux gelées, en belle exposition. On les serrera pendant les gelées.

H.

H*Emerocale.* Veut un bon terroir à l'abri des mauvais vents, & exposé beaucoup au Soleil. Cette Fleur n'est pas bien commune, & n'est gueres connuë que des Curieux. On la multiplie de ses cayeux en Juin, qu'on replantera aussi-tôt.

*Hepatique.* Se plaît en terre grasse & à l'ombre : il y en a de deux especes, de simples & de doubles qui se subdivisent encore ; sçavoir en rouges, bleuës & blanches. Elles se cultivent toutes de la même façon : on les multiplie de Plant enraciné en Septembre. Elles fleurissent pendant l'Hyver.

I.

I*Acinthe.* Les belles especes de cette Fleur sont trés-rares & trés-cheres. Il y en a de plusieurs sortes ; sçavoir les blanches, les bleuës, les porcelaines, les couleurs de chair, les rayées & les doubles. Les plus belles sont celles qui ont le plus de fleurs sur la même tige, & qui les ont plus grandes & plus étoffées. On les plante en bonne terre bien labourée & bien cultivée au mois d'Octobre. On les leve tous les ans pour en ôter les cayeux vers la fin de May. On les multiplie de ces mêmes cayeux & beaucoup mieux de graines qui fournissent les plus belles especes. Elles sont trois ans sans fleurir. On aura soin de les couvrir de paillassons pendant l'Hyver.

*Jonquille.* Nous connoissons de deux especes de cette Fleur ; sçavoir la simple & la double. La Jonquille double est la plus estimée. On les plante dans une terre bien franche & forte, qu'on laboure à plusieurs fois au mois

de Septembre. On les multiplie de cayeux qu'on ne leve de terre que tous les trois ans, au mois de Juin ſur la fin. On fait venir à Paris de Baſſe-Normandie, preſque toutes les Jonquilles qu'on y plante.

*Juliane.* Il y en a de deux eſpeces, la ſimple & la double. La double eſt celle qui demande culture : on la plante en terre forte bien labourée & en belle expoſition : on la multiplie d'œilletons enracinez. On aura ſoin de la bien arroſer.

L.

L*Is.* Cette Fleur ne demande pas grande culture : on la multiplie de cayeux en Septembre, qu'on replante auſſi-tôt. Les Lis ſervent d'un trés-bel ornement dans les Jardins ; on les met dans les plattes-bandes garnies de Fleurs : on en borde encore des Allées entieres.

M.

M*Artagon.* Le Martagon eſt une eſpece de Lis dont la fleur eſt recourbée. Il veut une terre à Potager, un peu forte. Le grand Soleil le gâte : il faut l'arroſer de temps en temps ; on le plante ordinairement dans les plattes-bandes de Parterres. Il ne faut jamais déplanter les Martagons, qu'on ne veüille auſſi-tôt les remettre en terre. On le multiplie de ces Bulbes.

*Muguet à Fleur double.* Je ne parle point icy du Muguet ordinaire dont les Bois ſont pleins. Il vient ordinairement ſans culture. L'eſpece en queſtion demande plus de culture, étant trés-rare : nous en devons la découverte au Frere Didau Recolet, qui étoit habile homme en fait de Fleurs. On le plante en bonne terre & en belle expoſition : on le multiplie de Plant enraciné au mois de Septembre.

N.

N*Arciſſe.* Cette Fleur ſe plaît dans les terres pierreuſes & maigres. Il eſt vray que c'eſt l'eſpece ſauvage dont je parle : ceux qu'on cultive dans les Jardins demandent culture. Il y en a de pluſieurs eſpeces ; ſçavoir de ſimples & de doubles, jaunes & blancs. On les plante dans les Parterres, ou en Planches à quatre doigts de diſtance ſur des alignemens tirez au cordeau. On aura ſoin de bien labourer la terre & de la rendre bien meuble. On les multiplie de cayeux à la fin de Juin, & on les replante en Octobre.

O.

O*Eillet.* Cette Fleur eſt des plus belles, & a fait pendant long-temps l'occupation de quantité d'honnêtes gens qui les ont negligez, ou par rapport au ſoin perpetuel qu'ils demandent, ou eu egard à des affaires plus ſerieuſes qui les ont occupez d'ailleurs. Paris ne poſſede plus cette Fleur dans ſon excellence, comme je l'ay vû autrefois : il n'eſt que trés-peu de Curieux de cette Fleur, qui ſont preſque tous diſperſez dans les differentes Villes du Royaume. Je diviſeray la culture de cette Fleur en differents Articles, afin que ceux qui voudront encore en cultiver, ſçachent ce qu'ils ont à faire en differens temps.

## Article Premier.

### *Qualitez que doivent avoir les beaux Oeillets.*

On pardonnoit autrefois aux petits Oeillets, pourvû qu'ils eussent la finesse; & on souffroit les gros, quoyqu'ils fussent broüillez. Un Oeillet doit avoir huit à neuf poûces de tour; les parfaits en ont jusqu'à quinze. Il faut qu'il soit garni de beaucoup de feüilles, qu'il soit pommé en forme de houpe, qu'il soit bien net dans ses couleurs, & qu'il soit bien rond. Les Oeillets dentelez, mouchetez & pointus sont méprisables. Il est difficile d'avoir des Oeillets gros sans qu'ils crevent; mais le carton avec lequel on releve les feüilles qui tombent à travers les fentes de la casse, y remedie fort juste & remet la Fleur dans son état naturel.

Un Oeillet accommodé & refendu en est plus agréable; il ne faut point l'outrer ni l'étriper en l'élargissant.

Plus la Fleur est mêlée également de panache & de couleur, plus elle est belle. Les gros panaches par quart ou moitié de feüilles, sont plus beaux que les petites pieces. Quand le panache est bien tranché & point imbibé, c'est le mieux: ces panaches doivent partir du fond de la Fleur pour être parfaites.

## ARTICLE II.

### *De la terre propre à l'Oeillet.*

Je mets sur trois pannerées de terre-franche, trois pannerées de terrot de fumier de cheval, & autant de terrot de fumier de vache.

L'Oeillet veut une terre fraîche, nourrissante & médiocrement legere; celle-ci luy convient parfaitement bien, un peu de sable noir pourroit n'y pas nuire. Il faut toûjours préparer ses terres un an avant de s'en servir, les passer souvent à la claye & au crible de fer delié quand on veut empotter.

## ARTICLE III.

### *De la maniere d'empotter l'Oeillet.*

Pour garder un ordre, en parlant de la culture de l'Oeillet, je presuppose qu'on commence par planter des Marcotes en Automne, & de là j'en suivray toutes les façons, jusqu'aux semences.

Les pots doivent avoir environ cinq poûces & demi de haut, & sept poûces de large de diametre par le haut.

Avant que d'empotter vos Marcotes, mettez au fond du pot un bon doigt d'épais de pur terrot de fumier de cheval; il aide à égouter l'eau, & bouche moins les trous du pot que la terre.

Regardez si la tige de vôtre Marcote demande que vous la mettiez bien avant en terre, ou trés-peu; vous disposez vôtre terre dedans vôtre pot, de maniere qu'elle fasse une petite butte au milieu de laquelle vous arrangerez les racines de vôtre Marcote.

Recouvrez-les ; & quand vôtre pot eſt plein de terre, enfoncez-la un peu sans trop fouler ni incommoder vos racines ; rempliſſez toûjours le pot, & faites que vôtre Marcote demeure enterrée, de ſorte qu'il y ait de l'eſpace entre la terre & les premieres fannes ; une Marcotte trop enterrée eſt ſujette à la pourriture.

Mettez enſuite environ demi-doigt de terrot de fumier de cheval ſur vôtre pot, pour aider les arroſemens à pénétrer plus également, & pour empêcher la chaleur de durcir & fendre le deſſus de la terre du pot.

Si vous craignez que vôtre Marcote ſoit ébranlée, ou par ſa hauteur, ou pour n'avoir pû l'enterrer avant, arrêtez-la par deux ou trois bâtons croiſez. Quand les arroſemens ou les pluyes auront affermi la terre, vous ôterez vos bâtons.

Arroſez d'abord vôtre Marcote à fond, mettez-la à l'ombre environ une quinzaine de jours, pendant leſquels vous l'arroſerez peu & ſouvent.

Si vous n'avez pas envie d'empotter vos Marcotes à demeurer dans les mêmes pots où ils doivent fleurir l'Eté ſuivant, ſoit parce que vous n'aviez pas alors aſſez de pots vuides remplis de vos Marcotes, ſoit qu'ayant moins de pots, vous croyez les faire tranſporter plus aiſément dans la ſerre pendant les gelées, & les rapporter de même à leur place, ce qui arrive aſſez ſouvent d'une ſaiſon à l'autre ; empottez les dans des petits pots qui ont trois poûces & demi de haut, & de largeur à proportion ; ou mettez vos Marcotes comme en Pepiniére, pluſieurs dans un pot, ou dans de petites caiſſes de la hauteur d'une douve étroite.

Je ne dis à chaque Fleur d'avoir beaucoup d'exactitude pour les liſtes. C'eſt un des grands plaiſirs des Fleurs que de les connoître à toute heure.

## ARTICLE IV.

### *Du gouvernement de l'Oeillet juſqu'au Printemps.*

Otez vos pots de l'ombre, quand ils y auront été quinze jours ; mettez-les en grand air au Soleil levant, ou dans un endroit où ils n'ayent le Soleil que le tiers du jour.

Vous conſerverez beaucoup mieux vos Oeillets ſur des ais élevez ſur des treteaux, qu'à platte terre. Les pluyes d'Automne s'écoulent plus aiſément, les vers n'entrent point dans les pots, ils ont plus d'air, pourriſſent moins, & fleuriſſent mieux.

Quand les dernieres pluyes d'Automne viennent ſur la fin de Novembre & Decembre, il ſeroit à propos que vos Oeillets fuſſent couverts ; vous pourrez les mettre à l'entrée de vôtre ſerre, & les arroſer depuis ce temps juſqu'au Printemps, quand ils en auront beſoin.

On n'arroſe jamais les Oeillets que d'eau qui ait été repoſée & échauffée par le Soleil, l'eau trop froide leur nuit ; neanmoins l'eau fraîchement tirée des puits leur eſt bonne en Hyver, lorſqu'ils ſont enfermez dans la ſerre.

Il faut les y mettre quand il gele bien fort, les grands froids les font mourir ; & ſi l'on n'a pas de ſerre, une chambre bien cloſe, au pis aller une

cave qui ne ſoit pas trop humide peut leur ſuffire Accoûtumez peu à peu vos Marcotes au Soleil quand vous les ſortez de la ſerre aprés les gelées ; le trop grand Soleil tout-à-coup les feroit mourir.

Quand ils ont repris vigueur, remettez en grands pots ceux qui ſont en petits & en Pepiniére, & les remettez à la place où ils étoient avant les pluyes froides.

Otez exactement toutes les feüilles pourries, & tenez toûjours vos Plantes propres.

## ARTICLE V.

### *Gouvernement des Oeillets au Printemps & en Eté.*

A proportion que vos Marcotes ſe fortifient, il faut les arroſer plus fortement, ſur-tout quand les chaleurs augmentent.

Quand le dard commence à monter, c'eſt alors qu'il faut le viſiter ſoigneuſement, pour prendre garde à ſes beſoins.

Ne luy ménagez point l'eau, une Plante ne travaille pas utilement dans la ſéchereſſe.

Caſſez ou coupez à un nœud prés du pied les Marcotes qui montent, & ne laiſſez qu'un dard aux pots dont vous voulez avoir de beaux Oeillets.

Mettez à ce dard une baguette à deux ou trois doigts du pied.

Liez vôtre dard à cette baguette avec de la laine à trois ou quatre endroits.

Otez les plus petites Marcotes pour fortifier les autres, & prenez garde d'endommager le pied dans cette operation.

Ne laiſſez que deux ou trois boutons à fleur ſur le dard ; ſi vôtre Oeillet même ne demande qu'un bouton, ôtez tous les autres : la premiere fleur eſt toûjours la plus belle, & fait l'unique eſperance d'un Curieux.

Otez avec exactitude les boutons qui viennent autour des boutons que vous ſouhaitez qui fleuriſſent.

On peut aider quelques boutons à fleurir. Il y en a qui groſſiſſent en forme de cul-d'artichaux courts & gros prés du dard, & menus de la pointe. Il faut les lier avec du fil, ils ſe rempliſſent du bout & fleuriſſent mieux. On ouvre auſſi un peu le bout de la caſſe de tous les côtez.

A meſure que vos Oeillets fleuriſſent beaux, arrangez en la fleur en la peignant ou la refendant ; mettez-y un carton, & placez vos pots en theatre. Arrangez bien uos Fleurs ſuivant leurs couleurs. Il faut arroſer les pots qui ſont ſur le theatre, un peu plus ſouvent que s'ils étoient en leur place ordinaire, mais plus legerement.

Il eſt à propos de conſulter quelques Curieux ſur toutes ces operations qu'on ne peut aſſez bien décrire pour mettre au fait un homme qui voudroit commencer à entrer dans la curioſité.

## ARTICLE VI.

### *Des Marcotes.*

On ne marcote l'Oeillet que lorſqu'il ſort de ſa fleur. Rien n'eſt plus

aiſé que la maniere de marcoter. Fendez la moitié de la tige de la Marcote prés & au-deſſous d'un nœud, & pouſſez la fente une ligne ou deux au-deſſus du nœud, puis coupez juſte au milieu du nœud la moitié qui ne tient plus au pied qu'on nomme le talon, & auquel la racine vient aprés avoir couché vôtre Marcote dans ſon pot garni de terre préparée pour les Marcotes, & avoir fiché en terre au deſſus de la fente, en tirant vers le pied un petit crochet de bois qui tient enfoncée la tige de la Marcote, de ſorte que ſon talon ou coupûre ſoit tout-à-fait couvert de terre. Il faut que le crochet ſoit bien enfoncé & faſſe relever la Marcote, & que ſon talon ſe trouve ſitué tout droit.

La terre propre à faire les Marcotes doit être fort legere ; je prends pour cela la terre des pots des Oeillets que j'ay jettez. Je mêle encore autant de terrot de fumier de cheval dans cette terre.

Quand les tiges des Oeillets ſont trop longues pour être marcotées dans leur pot, ou trop hautes pour s'abbaiſſer ſans ſe rompre, on les fait paſſer à travers un petit entonnoir de fer-blanc, ſoûtenu d'un bâton. On remplit cet entonnoir de terre, les Marcotes y réüſſiſſent fort bien.

Arroſez bien vos Marcotes ſi-tôt qu'elles ſont faites, & les laiſſez trois ou quatre jours à l'ombre pour s'affermir ſeulement, & les remettez en leur place ordinaire, obſervant de ne les point laiſſer ſécher faute d'eau. Six ſemaines aprés qu'elles ont été faites, elles ont racines.

Levez-les par un beau temps, en les coupant prés du pied pour recouper vis-à-vis du talon la moitié qui tenoit à ce pied. Vous aurez fait alors toutes les façons aux Oeillets, & recommencerez leur culture par ce qui eſt dit au Chapitre de la maniere d'empotter.

## ARTICLE VII.

### *De la Graine d'Oeillet & de ſon Plant.*

On a bien de la peine à avoir de la graine des beaux Oeillets ; cependant dans le grand nombre, quelques-uns en donnent. Ne cueillez point la graine qu'elle ne ſoit trés-mûre. Semez-la auſſi-tôt ſur couche ou ſur terre bien fumée & bien préparée : elle pouſſe ſon Plant aſſez tôt pour être replantée d'Automne, & produire ſa fleur l'année d'aprés.

Quand vôtre Plant a pouſſé & qu'il eſt haut du petit doigt, ôtez-le pour le replanter de pied en pied.

Lorſqu'à la fleur vous en trouvez de beaux, il faut les marcoter à leur place en pleine terre, mettant deſſous & deſſus de la terre que j'ay enſeignée aux Chapitres des Marcotes.

*Oreille-d'Ours.* Les Flamans ſont ceux qui les premiers ſe ſont attachez à la culture de cette Fleur, & c'eſt par eux que nous en avons la connoiſſance. C'eſt une des plus jolies Fleurs qu'il y ait, & ſa varieté à l'infini dans les couleurs & dans les panaches, fait l'admiration de ceux qui la cultivent. Les Anglois & les Hollandois ſont trés-riches en cette curioſité, & nous en tirons avec de l'argent beaucoup de belles eſpeces tous les ans. Je diviſe ce qui concerne cette Fleur en differents Articles, afin qu'un curieux de cette

Fleur

Fleur sçache ce qu'il faut faire pour en avoir de belles, & ce qu'il y a à observer dans leur culture dans differens temps

## Article Premier.

### *Qualitez que doivent avoir les belles Oreilles-d'Ours.*

La fanne doit s'étendre un peu, elle est plus agréable que lorsqu'elle est droite,

La tige de la fleur doit être forte & haute. Plus les cloches sont grandes & ouvertes, plus l'Oreille-d'Ours est estimable.

Celles qui se gaudronnent ne sont point estimables.

Il faut que la queuë de la cloche réponde à la largeur de la Fleur. Il faut que l'œil soit grand & bien arrêté, point baveux ni imbibé. L'œil est le petit rond du milieu de la fleur, qui est toûjours ou blanc, ou jaune, ou citron.

Les belles couleurs bizarres & les panachées sont à estimer. On choisira les lustrées, satinées, veloutées & les brillantes.

Il y en a quelques-unes doubles qui sont trés-rares.

Plus l'Oreille d'Ours a de cloches sur la même tige, & plus elle est belle.

## Atticle II.

### *De la terre propre aux Oreilles-d'Ours, de leur gouvernement en pot & en fleur, & de la maniere de les œilletonner.*

Cette Plante est gourmande & aime la fraîcheur. Il luy faut plus de terre-franche qu'à l'Oeillet.

Sur quatre pannerées de terre-franche, j'en mets trois de terrot de fumier de cheval, & deux de terrot de fumier de vache. Je laboure bien le tout & le passe à la claye pour m'en servir au besoin.

Dés le commencement du Printemps, avant la fleur, mettez vos pots d'Oreilles-d'Ours au Soleil levant ou couchant, sur des ais élevez par des treteaux, de maniere que le Soleil ne les voye que trois ou quatre heures le jour. Ne leur donnez de l'eau que lorsqu'ils en ont besoin. Lorsqu'elles sont en fleur, ôtez les œilletons des panachez qui sont devenus purs : il est aisé de les rompre dans ce temps ; en tout cas servez-vous d'un canif en prenant garde d'endommager le collet de la Plante.

Si le pied est garni de plusieurs œilletons, & que vous vouliez multiplier l'espece, attendez que la fleur soit passée sur vôtre theatre, dépottez vôtre pied quand la terre ne sera point moüillée, secoüez-la si bien que toutes les racines soient nettes, partagez le pied en autant de parties qu'il aura de forts œilletons, & faites de chaque œilleton, un pot, lequel reproduira de nouveaux œilletons.

Pourvû que chaque œilleton que vous replantez, ait seulement un filet de racine, il suffira pour reprendre. Enterrez chaque œilleton jusqu'au haut du collet, qu'il ne sorte que les feüilles ; arrosez fortement, & laissez vôtre pot

à l'ombre au moins un mois. Il faut pendant ce temps l'arroser souvent pour faire facilement reprendre vôtre œilleton.

Il faut, pendant l'Eté, tenir vos pots à l'ombre ; le grand Soleil fait fondre les Oreilles-d'Ours. Remettez-les en Automne à leur place ordinaire ; & en Hyver, exposez-les au Midy.

Epluchez en toute saison les feüilles pourries, & ayez soin de regarnir vos Plantes avec de la terre lorsque le collet sera découvert.

L'Oreille-d'Ours ne craint point la gelée.

## ARTICLE III.

### *De la graine d'Oreille-d'Ours, la maniere de la semer & d'en élever le Plant.*

Il faut particulierement s'attacher à recueillir la graine de vos plus belles Plantes, des plus grandes cloches & des plus veloutées.

Cette graine veut être semée au commencement de Septembre.

Elle craint d'être couverte de terre ; elle aime beaucoup la fraîcheur, & demande beaucoup de précaution.

Emplissez de trés-bonne terre legere & finement passée des terrines ou des caisses plattes ; appuyez la main sur la terre pour la presser, afin qu'elle ne fonde pas lors de l'arrosement ; & lorsque vôtre terre sera bien uniment pressée, faites dessus de legeres fentes avec le tranchant d'un coûteau ; que ces fentes soient trés pressées & peu profondes : semez ensuite vôtre graine un peu claire, & repassez legerement la main sur vos fentes pour les unir. Arrosez aussi-tôt vos terrines ou caisses avec un arrosoir dont les trous de la pluye soient trés-petits, afin que rien ne batte point la terre. Mettez vos graines semées à l'ombre, qu'elles n'en sortent point que lorsque vous voudrez les replanter en planche, & tenez-les humides. Elevez-les un peu de terre, afin que les vers n'entrent point par les trous des terrines ou par les fentes des caisses, & qu'ils ne déracinent vos jeunes Plantes en labourant la terre.

La graine ne leve ordinairement qu'à la fin du Printemps suivant, & quelquefois qu'au bout de deux ans.

Quand elle est forte & en état d'être replantée, il faut la mettre en planche en quelque endroit frais du Jardin, & la traiter à la fleur, suivant son merite.

*Orchis.* Cette Fleur se plaît dans une terre humide & à l'exposition du Nord. On en plante en pots & en pleine terre, cinq doigts avant en terre, & à quatre de distance. On la multiplie en Septembre de ses bulbes qu'on replante aussi-tôt.

## P.

PAin de Pourceau, ou *Cyclamen.* Il y a plusieurs especes de cette Fleur ; sçavoir de Printaniers, d'Eté, d'Automne & d'Hyver. Ils sont encore de differentes couleurs ; sçavoir pourpres, blancs & gris-de-lin. Il en croît en France, en Allemagne & en Turquie. On les multiplie de semence en

Septembre & en Mars. On les ſeme en pots remplis d'une terre fort legere & mêlée de terreau. On les expoſe au Soleil, & on a ſoin de les bien arroſer. On ne les tranſplante que trois ans aprés qu'ils ont été ſemez. Ils ſe plaiſent ordinairement à l'ombre. Les belles eſpeces craignent l'Hyver.

*Prime-verre.* Cette Fleur eſt de differente couleur. Les plus belles eſpeces ſont pourpres & à bouquet. Elle aime la bonne terre & le frais : on la multiplie de ſemences en Septembre, & de Plant enraciné ſur la fin de Mars, lorſque la fleur eſt paſſée.

R.

R*Enoncule.* Parmy les Fleurs qui ſont l'ornement des Jardins, la Renoncule eſt une des plus eſtimée. Cette Fleur ſe plante au mois de Septembre dans une terre graſſe & humide & bien labourée, mêlée d'un peu de terrot de couches.

On ſuivra, pour les planter, l'ordre que j'ay preſcrit en parlant des Anemones. Elles veulent être plantées deux doigts avant en terre, & à quatre de diſtance l'une de l'autre. L'expoſition qui leur convient le mieux eſt celle du Levant. On doit ſouvent les arroſer & les nettoyer des mauvaiſes herbes. On les déplante en Juin, lorſque la fleur eſt paſſée & que la fanne commence à ſecher. On aura grand ſoin de les preſerver des gelées pendant l'Hyver, obſervant pendant ce temps le même ſoin que j'ay décrit au Chapitre de l'Anemone. On les multiplie en ſéparant les griffes les unes des autres, huit jours aprés qu'on les a levées de terre ; ou bien de ſemences, ſur la fin de Septembre. Les plus belles eſpeces ſont les ſemi-doubles qui ont des varietez de couleurs à l'infini, & qui font un émail parfait dans une planche. On obſervera de les ſemer à l'ombre dans une bonne terre bien préparée, & de couvrir trés-peu la graine de terre ; elle eſt un mois à lever. Les petites caiſſes longues & baſſes ſont fort propres pour les ſemer, parce qu'on peut aiſément les mettre en ſerre pendant l'Hyver, & les expoſer au Soleil lorſqu'elles ſont levées. On aura auſſi grand ſoin de les arroſer frequemment.

S.

S*Tramonium.* La plus belle eſpece eſt celle d'Egypte à fleur double. Il y en a deux ſortes ; l'une blanche, & l'autre violette : on les ſeme ſur couche & ſous cloche en Mars ; & on les replante en pot en Avril ſur la fin. On les mettra à la plus belle expoſition du Jardin, au Midy s'il ſe peut, ayant grand ſoin de les arroſer ſouvent & abondamment. Cette Plante eſt annuelle, & ne ſe multiplie que de ſemences.

T.

T*Ubereuſe.* La Tubereuſe eſt une eſpece de Iacinthe des Indes. Nous n'avons point de Fleurs qui ſe plaiſent plus au grand chaud que la Tubereuſe. Elle ſe multiplie de cayeux dans les Pays chauds ; mais hors de là c'eſt un abus d'y penſer. Les Provençaux ont ſoin de nous apporter tous les ans des oignons prêts à planter. On les choiſira gros & fermes. On les plante en pot dans une terre à Potager, avec un tiers de terrot de fumier de cheval bien pourri, ſur la fin de Fevrier. On enterre ces pots dans des

couches qui ont passé leur grande chaleur, on les couvre de cloches, ou on les couvre de paille jusqu'à ce qu'elles soient levées. On aura soin de les arroser lorsqu'elles en auront besoin.

*Tulippe.* La Tulippe a été nommée par les Curieux la Reine des Fleurs, aussi l'est-elle. Plusieurs ont quitté l'Anemone, l'Oeillet, la Renoncule, sans que jamais aucun ait quitté la Tulippe pour quelqu'autre Fleur que ce soit. Elle est originaire de Turquie. Messieurs Cambier de l'Isle apporterent les premieres Tulippes à Paris, il y a environ soixante-quatorze ans. La nouveauté d'une Fleur si merveilleuse, donna du prix à celles mêmes qui n'avoient point de beauté. Il y avoit alors si peu de goût & de discernement, qu'on y admiroit jusqu'aux Tulippes dont on garnit aujourd'huy les plats. Les pannachées un peu nettes avoient un prix excessif; on ne prenoit point garde à la forme : les pointuës, les étroites, les bossuës, les globeuses, tout passoit. Et pour prouver incontestablement que la curiosité a ses regles & ses délicatesses, c'est que la culture a augmenté tellement la beauté de la Tulippe, qu'on ne peut plus souffrir toutes ses anciennes Plantes. Les anciens Curieux qui nous restent même aujourd'huy, sont trés-étonnez du goût qu'ils avoient de ce temps, & sont obligez d'avoüer qu'ils cultivoient pour lors des Plantes qui sont aujourd'huy trés-méprisables. Les seuls possesseurs aujourd'huy des Tulippes parfaites, sont Monsieur Chaudet Fauxbourg saint Victor, Monsieur Clorignon Marchand de Bois dans le même Quartier, Monsieur Bresse Marchand Chandelier Fauxbourg saint Antoine, Monsieur de la Porte ruë Tiquetonne, Monsieur du Puis au Jardin des Thuilleries, Monsieur l'Abbé le Maire Chanoine de saint Nicolas du Louvre, Monsieur Descoteaux Doyen des Fleuristes au Luxembourg, Monsieur Besnier Docteur en Medecine ruë saint Honoré, Monsieur Gauthier Juré-Crieur prés la Barriere Poissonniere, Monsieur Besnard Officier du Roy à Versailles, Monsieur Blanche Officier du Roy a Meudon, & Monsieur le Crep Avocat à Roüen, qui a élevé les plus belles especes dont il a fait un trés-grand commerce dans tous les Pays étrangers; nous devons même dire que personne n'a élevé tant de Plantes que luy, & avec plus de discernement. Les Curieux de Fleurs font honneur à tous ces Messieurs de les aller voir pendant la fleur.

Je diviseray ce Traité en plusieurs Articles, tous necessaires à la culture de cette Fleur. Je commenceray par les noms des plus curieuses qui font aujourd'huy l'ornement des Jardins, & qui meritent seules l'attention de ceux qui en cultivent.

### Article Premier.

*Noms des belles Tulippes par ordre Alphabetique.*

A.

Adelaïde.
Agrippine.
Africaine.
Aglore.
Albigeoise.
Alecto.
Amazone.
Amestris.
Aminte.
Angelique.
Archiduchesse.
Arethuse.
Armide.
Athalante.

Aurelie.
Auguste.

B.

Baguette-Rigault.
Belle-Abbeſſe.
Boëmienne.

C.

Calipſo.
Callirhoë.
Camille.
Cataux.
Celeſte.
Celimeine.
Cerès.
Cephiſe.
Chanceliere.
Chaſte-Suſanne.
Charmante.
Chaudet.
Chinoiſe.
Chriſtine.
Citherée.
Cloris.
Colone.
Colonelle.
Comble-de-gloire.
Comteſſe.
Corinthiene.
Criteïs.

D.

Danamo.
Debora.
Délicieuſe.
Didon.
Divertiſſante.
Ducheſſe-de-Bourgogne.

E.

Egine.
Eleonore.
Eloïſe.
Emiliane.
Envieuſe.
Eriphile.
Eſpagnole.
Europe.

F.

Favorite.
Fidelle.
Florentine.
Folle.
Foudroyante.
Fredegonde.
Fripone.

G.

Genoiſe.
Gigantine.
Glorieuſe.
Gratieuſe.
Grivoiſe.

H.

Hebé.
Hypermeneſtre.

I.

Incomparable-vertporte.
Indienne.
Jocaſte.
Iphigenie.
Iſis.
Junon.
Jupiter.
Jupiter-Ammon.

L.

Lavinie.
Lencotoë.
Livoniene.
Lizette.
Lucine.

M.

Madame.
Mademoiſelle.
Magnifique.
Maltoiſe.
Mandarine.
Marcomire.
Marchande.
Maréchale.
Meduſe.
Melicerte.
Melinde.
Merveille.
Meſſaline.
Minerve.
Miniature.
Monopotapiene.

N.

Nerine.
N.ſée.
Nonotte.

O.

Onice.
Orgueilleuſe.

P.

Pandore.
Phaëtuſe.
Pirrha.
Plaiſante.
Poulle.
Pourpre-Buyer.
Preſidente.
Pretieuſe.
Pucelle.
Pulcherie.

R.

Reyne.
Reyne Eſter.
Reyne d'Eſpagne.
Roſe Immortelle.
Roſalie.
Roſemonde.
Roſiclaire.
Royale.

S.

Semiramis.
Seraphique.
Sibille.
Solimeine.

Solitaire.
Sorciere.
Souveraine
Stenobée.
Statira.
Suédoise.
Sultanne.
Superbe.
Suprême.

T.

Thetis.
Transparante.
Triolle.
Triompante.
Turque.
Turquoise.

V.

Valburge.
Venitienne.
Victorieuse.
Violette-Charmante.
Vulcaine.

## ARTICLE II.

### *Qualitez que doivent avoir les belles Tulippes.*

Le vert des Tulippes ne doit être ni trop long, ni trop court, ni trop large ; mais il faut qu'il soit un peu frisé, & qu'il se couche sur terre ; s'il est rayé, il est plus beau.

La tige est mieux quand elle reste ni trop haute ni trop basse. Il faut aussi dans sa hauteur, qu'elle soit assez forte pour soûtenir la Fleur. Elle seroit difforme si elle étoit trop grosse.

La forme de la Fleur est à rebuter absolument quand elle est pointuë. Une camuse passe en couleur, dans l'esperance que l'on a qu'elle s'allongera un peu en panachant. Les échancrées par les bas de la Fleur, sont aussi méprisables. Les grandes Fleurs bien proportionnées sont les plus belles.

Les Tulippes doivent avoir six feüilles, trois dedans & trois dehors ; le plus ou le moins est un défaut. Celles de dedans doivent être plus larges que celles de dehors. Si elles étoient toutes six égales, elles en seroient mieux ; mais ce seroit un défaut si celles de dedans étoient plus petites.

Celles qui étant fleuries changent de forme & s'allongent, aussi-bien que celles qui renversent leurs feüilles, ou qui se gaudronnent ou cophinent, sont à mépriser.

Il est de consequence que la feüille de la Fleur soit épaisse & étoffée, pour durer long-temps en fleur. Les minces sont presque toûjours grillées par l'ardeur du Soleil, avant que d'être fleuries.

Toutes les Tulippes ont du dos ; celles qui en ont le moins sont les meilleures.

Les couleurs bizarres sont les plus belles ; les plus nuancées font les plus beaux panaches. Les rouges, couleur de feu & de grenade, les bizarres à fond blanc ou noir, les grises à fond jaune, sont les plus recherchées. Le coloris doit être lustré & satiné.

Une Tulippe fleurie doit conserver les belles couleurs pendant douze jours ; plus elle les garde, plus elles sont belles. Les plus petits fonds font de plus beaux panaches.

Les fonds qui panachent le mieux sont d'une même couleur, tant dehors que dedans. Il faut bien comprendre cette regle ; c'est tout le fin de la cnnoissance, pour le jugement le moins incertain, de ce que doivent faire les couleurs. Le dehors du fond sont les plaques cerclées ou étoilées qui sont au bas des feüilles dans le vase & le dedans du fond, c'est

l'épaiſſeur même du bas des feüilles qui eſt couverte par la plaque : de ſorte que ſi les plaques ſont blanches, & qu'en les levant avec l'ongle ce dedans qu'elles couvrent ſoit jaune, ce jaune en montant dans le panache, s'éteindra en paſſant par le blanc de la plaque ; tellement que pour n'avoir point de pareil accident à craindre, il faut que le dehors & le dedans du fond ſoit de même couleur.

Les plaques qui couvrent le dedans du fond de la Fleur, ne montent jamais dans le panache, mais ſeulement le blanc ou le jaune qu'elles couvrent & les autres couleurs qui y ſont contenuës par une vertu ſecrette, de laquelle on n'apperçoit rien.

Quand les plaques ou dehors du fond demeurent toûjours bien diſtinctes d'avec la couleur & le panache, c'eſt une eſperance trés forte que la Tulippe ſe parangonnera, c'eſt-à-dire qu'elle reviendra tous les ans nettement panachée ; mais quand le panache & la couleur s'imbibent avec les plaques, il faut craindre qu'il n'y ait moins de netteté au panache, en de certaines années qu'en d'autres.

Les Paillettes ou étamines doivent être brunes, & non pas jaunes ; mais il n'importe pas de quelle couleur ſont les pivots.

On diſtingue ordinairement les eſpeces par les paillettes & les pivots, par leur couleur, longueur, groſſeur.

Les Tulippes panachées doivent avoir les mêmes qualitez que les ſimples couleurs, quant au verd, à la tige, à la forme & au fond.

Le premier panache eſt celuy qui vient par grands traits & differentes figures, bien coupez & ſéparez de leurs couleurs, & qui ne prend point du fond.

Le ſecond eſt le panache que l'on nomme à yeux ou à Iſle, qui eſt par grandes pieces emportées nettement, & qui ne viennent point du fond.

Le troiſiéme eſt celuy qui vient en grande broderie bien détachée de ſes couleurs, & qui ne prend point du fond. Il eſt parfaitement beau quand il vient ſur des bijares bien nuancées.

Le quatriéme eſt celuy de petite broderie ; quand il eſt net & qu'il perce bien ſes couleurs, il eſt agréable.

Les autres panachées dont le panache prend du fond, ne laiſſent pas quelquefois d'être belles, pourvû qu'elles ſoient nettes & bien partagées dans leurs couleurs.

Une Tulippe panachée, pour être parfaite, doit avoir trois couleurs bien diſtinctes, ſur-tout que les traits noirs y dominent.

Les panachées, dont le panache s'imbibe & ſe perd dans la couleur, ſont à rebuter. Tout panache broüillé ne vaut rien : ce n'eſt pas qu'il faille jetter les Tulippes dont le panache n'eſt pas net la premiere année, elles peuvent ſe nettoyer par la ſuite & ſe rectifier. On les met à part pour les examiner une ſeconde année, & ſi elles ne ſe rectifient point on les jette. On nomme ces ſortes de Plantes, hazards.

## ARTICLE III.

### *De la terre propre aux Tulippes.*

Les Tulippes viennent par-tout ; cependant les terres ſablonneuſes & legeres

se conservent mieux que les terres fortes. On peut neanmoins amander les terres fortes avec du terrot de fumier de cheval bien consommé de deux ans, bien labourer le tout & le passer à la claye.

Il faut fumer vos planches en Juin, si tôt que vous avez déplanté vos Tulippes, & les labourer cinq ou six fois avant de replanter vos oignons ; de sorte que le fumier soit bien pourri & mêlé, peur de pourrir vos oignons.

Si on pouvoit préparer un an avant des terres qu'on rapporteroit dans les planches, en ôtant les anciennes, cela en iroit mieux.

Souvenez vous toûjours que la Tulippe aime la terre legere, & fumée de fumier bien consommé de long temps.

Il y a une observation generale à faire à l'égard des terres pour toutes sortes de Plantes ; c'est que les terres qui n'ont point servi auparavant aux Plantes où vous les destinez, y sont plus utiles que d'autres, la raison est qu'il y a un sel propre dans toute terre pour toute Plante, & qui, si vous vous servez d'une terre où il y ait eu des choux, les choux n'ayant usé que le sel qui leur est propre, les Tulippes y feront mieux. Que s'il y avoit toûjours eu des Tulippes qui auroient consommé le sel qui leur est propre, & si l'on ne rengraissoit les terres par les terrots qui leur fournissent de nouveaux sels, les Tulippes périroient à la fin. Remarquez bien la maniere dont vous accommoderez vos terres, afin d'observer si vous n'avez rien à ajoûter ou diminuer dans vos préparations ; si vous réüssissez dans une maniere, vous pourrez vous y tenir. Evitez l'avis de certains Curieux, qui en voulant forcer nature par des préparations de terres chimeriques, ont perdu toutes leurs Plantes.

## ARTICLE IV.

### *Du temps & de la maniere de planter les Tulippes.*

On plante les Tulippes depuis la mi-Octobre jusqu'à la fin de Novembre.

Vos planches étant labourées & dressées au rateau, il faut tirer dessus au cordeau des traits en long de cinq poûces en cinq poûces, & refendre ces traits par d'autres en travers, aussi de cinq en cinq poûces, afin que de tous sens, vos oignons étant placez aux endroits où les traits auront croisé, ils soient dans une distance égale.

Vos planches doivent avoir deux pieds & demi de largeur au moins, sur telle longueur qu'il vous plaira ; vous mettez cinq oignons de front sur cette largeur, & vous avez ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre vos panachées ou vos couleurs, ce qui est trés-utile.

Vos oignons se doivent mettre tous sur vos planches avant que d'en enfoncer un en terre, de crainte que si vous enfoncez d'abord vos premieres planches, les oignons qui resteroient pour les dernieres, se trouvant trop foibles, ou de quelque triage que vous auriez oublié, vous ne voulussiez changer vôtre Plant, à quoy il n'y auroit plus de remede ; mais quand on voit tous ses oignons sur terre, on change, on mêle & on accommode mieux le tout à sa volonté.

Il ne faut guere enfoncer les Tulippes plus de trois bons doigts en terre. Il y a des paresseux qui enfoncent leur oignon sans plantoir, en le poussant

&

& luy faisant faire son trou par luy-même ; cette maniere ne vaut rien. Un oignon peut rencontrer une pierre ou du verre, & se briser. Il faut luy faire son trou avant que de le mettre en terre, avec un plantoir, & bien placer toûjours sa Tulippe en l'enfonçant sur l'endroit où les traits marquez se croisent.

Vos belles Tulippes panachées doivent toutes être décrites. Pour les mettre en terre par ordre, si vos planches ont cinq rangs de front, il faut avoir de grands tirroirs plats séparez par cinq rangs de petits quarrez de front, & par autant de petits quarrez de longueur qu'il sera necessaire. Si vôtre planche a cinquante rangs de longueur, vous pourrez mettre vôtre planche en son ordre en cinq tiroirs qui auront chacun dix rang de longueur. Vous devez, en mettant vos oignons dans les quarrez de vos tiroirs pour les arranger, les assortir par la difference & le mêlange des couleurs ; ce qui est trés-agréable, quand les Fleurs sont venuës.

## ARTICLE V.

### *Gouvernement des Tulippes depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.*

Quoyque les Tulippes soient robustes, elles viennent cependant beaucoup mieux quand on les choye. Quelques-uns les couvrent pendant les fortes gelées, cela n'est pas absolument necessaire.

Quand les boutons veulent sortir de terre au Printemps, il faut commencer à arroser fortement vos Tulippes, à moins qu'il ne pleuve. Cet arrosement nourrit la fleur & regarnit l'oignon de terre, que les gelées dégarnissent. De plus, le commencement du Printemps étant sujet aux grands hâles, le Soleil qui attire doucement la vapeur de la terre moüillée, nourrit de cette vapeur le bouton tendre, au lieu que son ardeur le fait avorter sans ce secours.

N'arrosez que dans les temps doux & dans le déclin de la Lune. Si vous arrosiez à contre-temps, il pourroit arriver des gelées qui incommoderoient vos Tulippes.

Ne craignez point de les arroser pendant la fleur ; un oignon de Tulippe s'altere pendant sa fleur, comme une autre Plante, & vos Fleurs durent beaucoup plus quand l'oignon est humectée, que lorsqu'il souffre par la chaleur.

## ARTICLE VI.

### *Des Remarques necessaires pour éliter les Tulippes quand elles sont en fleur ; du choix de celles qui sont propres pour graine.*

La fleur étant venuë, si vous avez mis dans vôtre Jardin des Tulippes nouvelles d'acquisition ou de present, ou de vos graines, il faut soigneusement arracher les oignons dont les fleurs n'ont pas les qualitez requises.

Il faut remarquer séparément les couleurs & les panachées, les hazards parfaits pour premiere planche ; ceux d'aprés pour les secondes planches ;

les couleurs élitées dont on fera toûjours des planches à part, & les Tulippes dont on veut reſerver des graines. Ce qu'on pourra faire aiſément avec des laines de differentes couleurs qu'on attachera à la tige de la fleur, & dont on gardera memoire par écrit.

Il faut donner des noms à vos plus belles Tulippes & les décrire, pour voir leur conſtance, leur progrés ou leur diminution; auquel cas, au lieu de laine, il faudra lier à la tige des morceaux de cartes numerotez & relatifs à vôtre Memoire, ſur lequel vous ferez leurs portraits.

Ainſi, par exemple, il faudra écrire N°. 1. Couleur bijare, nuancée de Tanné brun & clair, panachée de trés beau jaune d'or par grandes pieces emportées, moyen ou grand vaſe, belle forme, haute ou moyenne tige, fond verd cerclé, étamines de bleu enfoncé, pivots jaunes clairs, brunis par en haut, hazards de 1721, & de même des autres numeros.

Le choix des Tulippes que vous reſerverez pour graine eſt un peu d'uſage. L'inſtruction qu'on peut en donner; eſt qu'il faut en marquer de pluſieurs eſpeces, panachees ou couleurs nuancées & de belles formes. On ne ſemoit autrefois que des couleurs; la pratique cependant nous a appris qu'en ſemant des panachées, les premieres Fleurs de ces éleves devenoient auſſi panachées & de differentes eſpeces de celles qu'on avoit ſemé.

Vos Tulippes pour graines étant marquées, rompez les têtes de toutes vos autres Tulippes, afin de les empêcher de travailler inutilement. L'oignon s'employe à ſa conſervation & à la nourriture qu'il luy auroit fallu pour ſes graines.

## ARTICLE VII.

*Du temps auquel ſe déplantent les oignons, leur ordre & leur conſervation. Des graines, du temps de les ſemer, & leur culture.*

Le temps de déplanter vos Tulippes eſt quand la tige de la fanne eſt ſeche. Choiſiſſez de beaux jours, afin de ſerrer vos oignons ſecs; ne les laiſſez au Soleil en les déplantant, que le moins que vous pourrez.

Vos oignons levez, mettez-les ſur le plancher d'une chambre & les étalez. Si vous les laiſſiez en tas, le feu s'y mettroit & ils périroient. Conſervez toûjours l'ordre de vos marques: ſéparez les oignons de chaque ſorte, & mettez une carte écrite ſur eux, laquelle vous dira quels ils ſont. Lorſqu'ils ſeront bien ſecs, il faudra les éplucher & prendre garde de leur ôter la derniere peau, ſur-tout celle qui tient au cul de l'oignon dont le dépoüillement eſt mortel. Quand les oignons ſont épluchez, mettez-les dans des panniers ou dans des boëtes, juſquau temps de les planter.

En déplantant vos belles panachées, il faut ſuivre le même ordre que vous avez tenu en les plantant, & remettre dans chaque caſe de vos tiroirs l'oignon de ſon rang.

Il ne faut point lever les oignons reſervez pour graine, que le chaton qui la contient ne vous montre en s'ouvrant qu'elle eſt mûre & ſéche; étant cueïllie, laiſſez-la un mois dans ſon chaton, caſſez-le enſuite pour l'en tirer toute, & la nettoyez.

Vous ſemerez vôtre graine de Tulippe au mois de Septembre. Preparez

Bien une planche de terre, répandez vôtre graine dessus la moins épaisse que vous le pourrez, parce que vos graines, pour grossir, doivent être au moins deux ans en terre sans les lever. Couvrez vôtre graine semée, d'un petit doigt de la même terre que celle de dessous. Ces graines ayant poussé la premiere année, si tôt que leur fanne sera séche, mettez un bon doigt de terre sur la planche, & les laissez là. Aprés leur seconde feüille, si vous trouvez vos oignons suffisamment gros, pour ne vous point donner trop de peine par leur petitesse à les tirer de terre & à les replanter, tirez-les de leur pepiniere & plantez-les par planches pour les déplanter tous les ans comme les autres, ils rapporteront fleur plus vîte que si vous les laissiez toûjours dans leur Pepiniére.

Ayez soin d'arroser vos graines dans les temps chauds lorsqu'elles en auront besoin, tenez-les toûjours nettes des mauvaises herbes, & les couvrez à plat dans les fortes gelées.

---

## CHAPITRE VI.

### *Des Orangers & autres Arbres & Arbrisseaux des Jardins.*

MOn dessein n'est pas de parler ici de la maniere d'élever les Orangers dés leur principe, qui est la graine; cette voye est de trop longue durée dans les Climats temperez: il faut laisser aux Provençaux & aux Genois le soin d'en dresser des Pepiniéres. Tout y est favorable dans leurs Pays, c'est pourquoy ils en font un trés-grand commerce.

Lors donc qu'on veut acheter des Orangers pour planter en caisse, on ne sçauroit trop prendre de précautions. Ils nous viennent en motte ou en bâtons. Dans le premier cas on ne s'y trompe guere, parce qu'aux Orangers qu'on transporte ainsi, on laisse toûjours des branches ausquelles sont attachées des feüilles, qui lorsqu'elles cassent en les pliant, font juger que l'Oranger est en bonne séve; au lieu que lorsqu'elles obéïssent, c'est mauvais signe.

On juge des Orangers en bâtons par leur écorce. Si elle est ferme, ou qu'en incisant une branche en quelque endroit, elle se détache du bois, c'est une bonne marque; c'en est au contraire une mauvaise lorsqu'elle y adhere, & l'Oranger n'a plus de séve, & par consequent ne peut plus reprendre.

L'écorce doit être d'un verd jaunâtre, & non pas noire.

La terre dont j'ay donné la composition au commencement du Jardin Fleuriste, leur est fort convenable; il ne s'agit que de les y mettre. A cet effet, on préparera ou des pots ou des caisses suivant la grosseur ou la grandeur de l'Oranger qu'on aura à y planter. Cette operation se fait à la fin d'Avril qui est le temps que les Provençaux ou les Genois les apportent en France. Les pots ou les caisses seront remplis de terre préparée; ensuite on y plantera les Orangers, suivant les regles qu'exige le Jardinage. On enterrera les pots ou les caisses dans des couches tiédes la premiere année, afin de leur aider à reprendre racines. On mettra de la cire dessus la taille, afin d'em-

pêcher que la séve de l'Arbre ne sorte ; & de peur que le Soleil ne les brûle ou ne les échauffe trop, on aura soin de les entourrer dessus & dessous de paillassons qu'on ôtera toutes les nuits, jusqu'à ce qu'ils ayent repris racines & qu'ils poussent. Quand les nuits commenceront à être froides, ce qui arrive ordinairement en Octobre, on les serrera dans un lieu sec, & où les gelées ne puissent pénétrer : on les en sortira au 15 May, puis on les mettra en belle exposition. On aura grand soin de les arroser pendant les grandes chaleurs. En cas que leurs racines soient abondantes & que leur terre soit usée, on les dépottera ou décaissera au Printemps en les sortant de la serre, la même terre peut leur servir pendant trois à quatre ans. On observera en les replantant de rafraîchir les racines, & de leur ôter le bois mort ou flétri. On les labourera de temps à autre avec une houlette ou une serfouëtte, prenant garde de ne point blesser les racines. On les ébourgeonnera & taillera suivant la forme qu'ils demanderont, & on prendra garde qu'ils ne s'emportent plus d'un côté que d'un autre.

Les Orangers de la Chine, les Citroniers, les Bergamottes, les Limons, les Limes se cultivent de la même maniere.

## ARTICLE PREMIER.

### *Des Grenadiers.*

On distingue de quatre sortes de Grenadiers ; sçavoir le Grenadier à fleur double, le Panaché, le Grenadier d'Amerique, & le Grenadier commun à fruit.

Tous ces Grenadiers s'élevent en caisse ; celuy qui apporte du fruit réüssit mieux en pleine terre en Espalier. On les plante dans une bonne terre à Potager, mêlée de moitié de terrot de fumier de cheval ou de vache bien consommé, qu'on renouvelle tous les quatre à cinq ans ; on les expose à la plus vive ardeur du Soleil, observant de les bien arroser pendant les chaleurs ; on les met en serre pendant l'Hyver. On les multiplie tous de Plant enraciné en Mars, ou de Marcotes en Avril, qu'on releve en Septembre ou Octobre.

## ARTICLE II.

### *Des Jasmins.*

Les especes de Jasmins les plus connuës, sont le Jasmin commun, le Jasmin d'Espagne simple & double, le Jasmin Jonquille & le Jasmin des Acores.

Le Jasmin commun ne demande pas une culture fort extraordinaire. Il suffit de le planter dans une terre à Potager, & de luy donner quelques labours pendant l'année. On le met ordinairement le long des murs en Espalier, ou au pied des cabinets de treillage. On fait encore des boules de Jasmin commun, que l'on éleve ou en pots ou en caisses. On le multiplie de Marcotes ou de boutures en Avril. On aura soin de couvrir le pied

des Jasmins qui sont en pleine terre avec du grand fumier sec pendan les gelées ; ceux qui seront en pots ou en caisses, se mettront dans la serre pendant ce temps.

Le Jasmin Jonquille se cultive de la même maniere, mais il est plus dur au froid.

Le Jasmin d'Espagne demande plus de soin, attendu qu'il vient dans un climat plus temperé que celuy-ci. On ne l'éleve pas même ici ; les Provençaux l'apportent tous les ans à Paris avec les Orangers dans le mois de Mars, & le vendent à la piece & par douzaines. On prendra garde qu'il soit greffé & qu'il n'ait point été trempé dans l'eau de la Mer, ce qui l'empêcheroit de reprendre racines. On emplira des pots d'une bonne terre bien criblée & mêlée de moitié de terrot bien consommé ; on mettra quatre Jasmins d'Espagne dans chaque pot, & on les enterrera dans une couche tiéde pour leur faciliter à reprendre racines ; on les séparera les uns des autres deux ans aprés au mois d'Avril, & on les replantera séparément ou en pots ou en caisses, suivant leur force, observant, en les séparant, de leur conserver leur motte au pied. On les taillera tous les ans à la fin de Mars, en coupant les branches qu'ils ont poussé, à un œil au-dessus de la greffe. On les mettra dans la serre pendant l'Hyver.

Le Jasmin des Açores est trés-rare, & n'est connu que des Curieux ; on le multiplie de semences sur couche, & de Marcotes en Avril ; on le plante en pot ou en caisse dans une bonne terre à Oranger, & on le met en belle exposition. Il craint le froid plus que les autres especes.

## ARTICLE III.

### *Des Myrthes.*

On cultive plusieurs sortes de Myrthes ; sçavoir le Myrthe commun à petite feüille & à grande feüille, le Myrthe à feüilles panachées, & le Myrthe à fleurs doubles.

On les perpetuë tous ou de Marcotes, ou de Boutures, ou de Plant enraciné en Avril.

On les plante en bonne terre bien préparée en pots ou en caisses, & on les met en belle exposition. Il faut être soigneux durant l'Eté, d'arroser souvent cet Arbuste ; il en devient plus beau. Pour le rendre plus agréable à la vûë, on le tond au cizeau, & on luy fait prendre par ce moyen diverses formes. On aura soin d'ôter jusqu'au vif les branches mortes, & de le mettre pendant l'Hyver en serre où il ne gele point.

## ARTICLE IV.

### *Des differentes especes de Lauriers.*

Les especes de Lauriers qu'on cultive le plus ordinairement pour l'embellissement des Jardins, sont le Laurier commun ou franc, le Laurier-Rose, le Laurier-Thim, & le Laurier-Royal.

Le Laurier commun ou franc se multiplie de graines ou de Plant enraciné en Avril. Il se plaît dans une terre fraîche & bien nourrie. On le plante en palissade en pleine terre, ou bien on le met en caisse, & pour lors il souffre differentes formes, en le tondant au cizeau. On a bien plûtôt fait de l'élever de Plant enraciné, que de semences. Il est ordinairement prés d'un an dans terre sans lever. Lorsqu'il sera en caisse, on le cultivera comme les Orangers.

Le Laurier-Rose est ou blanc, ou incarnat, ou à fleur simple odorante, ou à fleur double panachée. Les deux premieres especes ne demandent pas tant de soin. On le multiplie de Marcotes en Avril en pleine terre. On les plante ordinairement en caisses ou en pots, suivant leur grandeur, observant de leur donner beaucoup d'eau dans les chaleurs. Les deux dernieres especes sont plus rares, & ne sont connuës que des Curieux.

On les plante en bonne terre en pot ou en caisse, & on les expose à la plus vive ardeur du Soleil. Il est même besoin d'un chassis vitré pour faire fleurir le Laurier-Rose à fleur double. On les multiplie tous deux de Marcotes en Avril. Les gelées sont trés-contraires à ce genre d'Arbrisseau. On aura soin de les rencaisser tous les quatre ans.

Le Laurier-Thim se cultive comme le Laurier-Rose. On le multiplie de Plant enraciné en Mars: il est un peu plus dur au froid. Il fleurit dés le mois de Fevrier. On aura soin de le tondre aprés sa fleur.

Le Laurier-Royal est un Arbre trés-rare, & je ne sçache que le Roy de France qui en ait dans ses Jardins. Il a la feüille à peu prés comme l'Oranger, & se cultive de même, On le multiplie de Marcotes en Avril. Il y en a de trés-beaux au Jardin Royal des Plantes ruë saint Victor.

## ARTICLE V.

### *Des Rosiers.*

Il y a plusieurs especes de Rosiers: en voici le dénombrement.

SÇAVOIR,

| | |
|---|---|
| La Rose odorante. | La Rose d'Hollande à cent feüilles. |
| La Rose sans odeur. | La Rose Blanche de lait. |
| La Rose rouge-pâle. | La Rose couleur de chair. |
| La Rose de Provins. | La Rose Panachée. |
| La Rose de Virginie. | La Rose Smple couleur de rouge foncé. |
| La Rose de tous les mois. | La Rose Jaune simple. |
| La Rose Muscade. | La Rose Jaune double. |

On plante ordinairement les Rosiers ou en pleine terre dans les Parterres, ou le long des murs, ou dans les Bosquets, ou au pied des Berceaux, ou en pot. Ils font par-tout un merveilleux effet: la culture n'en est pas fort difficile. Ils viennent en toutes sortes de terres, même sans soin. On les plante dans les Jardins en belle exposition, pour avoir beaucoup de Fleurs. On les multiplie en Octobre de Plant enraciné. On aura soin ou de les tondre, ou de les palisser, suivant le lieu qu'ils occuperont.

Le Roſier à Fleur jaune double veut une terre trés forte, & n'aime point à être taillé ; on doit cependant luy ôter tout le bois mort, ainſi qu'aux autres Arbriſſeaux.

## ARTICLE VI.

### *Du Romarin.*

Le Romarin vient preſque en toute ſorte de terre, pourvû qu'il ſoit en belle expoſition. Il y en a de deux ſortes ; ſçavoir, le commun & le panaché.

On les cultive en pleine terre, comme en pots ou en caiſſes. On leur fait prendre differentes formes en les taillant au cizeau. Plus on les arroſera pendant l'Eté, mieux ils viendront. On les multiplie de Marcotes & de Boutures en Mars. Lorſqu'ils ſeront plantez en pots ou en caiſſes, on les ſerrera pendant les grands froids pour les conſerver, autrement ils geleroient. Ceux qui ſont en pleine terre y réſiſtent ordinairement le mieux ; cependant il eſt neceſſaire de les couvrir avec du fumier ſec pendant les neiges.

## ARTICLE VII.

### *Du Genèt.*

Il n'eſt ici queſtion que du Genêt d'Eſpagne, le commun ne demandant point de culture.

Cet Arbriſſeau ſe multiplie de graines qu'on ſeme une ou deux dans un pot, pour enſuite en déplanter l'une ou l'autre des deux pieds qu'elles auront produit, & les replanter dans un autre pot qu'on remplira d'une terre à Potager bien criblée. Le temps de ſemer le Genêt, eſt le mois de Mars. Il aime une belle expoſition, point trop chaude. Quand ceux que vous aurez replanté ſeront devenus trop grands pour être contenus dans des pots, vous les dépotetrez & les planterez en pleine terre aux endroits de vôtre Jardin les plus convenables. La fleur de cet Arbriſſeau fait un fort bel effet dans un grand Parterre ou dans de longues plattes-bandes.

## ARTICLE VIII.

### *Du Syringa.*

Cet Arbriſſeau a ſon agrément dans un Jardin, & peut ſe mettre dans des plattes-bandes de Parterre où il forme une maniere de Buiſſon. On le met auſſi dans des touffus de Boſquets, & le long des murs qu'on veut cacher.

Le Syringa veut une bonne terre : il ſe plaît dans les lieux humides & ombragez.

Pour obliger le Syringa à produire beaucoup de fleurs & à pouſſer beaucoup en bois, il faut luy donner de frequents labours. On le perpetuë de Plant enraciné en Mars.

On taille cet Arbriſſeau au cizeau, pour luy faire prendre une belle figure. Il faut avoir ſoin d'ôter tout le bois mort au Printemps.

## CHAPITRE VII.

### *Des differents Arbres dont on ſe ſert dans les Jardins d'ornement.*

NOus avons parlé ci-devant dans le premier Tome de cet Ouvrage de pluſieurs Arbres, par rapport au profit que l'on en pouvoit tirer dans la Campagne ; nous en reparlerons ici, en les conſiderant comme propres aux Jardins d'ornement ; & en ſuivant l'ordre que nous nous ſommes propoſé, nous en ferons pluſieurs Articles.

### ARTICLE PREMIER.

#### *De l'If.*

L'If ſe multiplie de graine ; la ſaiſon de le ſemer eſt le mois de Septembre ou d'Octobre.

Cet Arbriſſeau ſe ſeme dans une terre la mieux ameublie qu'il ſera poſſible, ſur planches couvertes d'un doigt épais de terreau, toûjours à plein champ, & le plus à claire voyé qu'il eſt poſſible.

Quelques-uns, avant que de ſemer les Ifs, en font tremper la graine dans l'eau, juſqu'à ce qu'on remarque qu'elle ſe gonfle ; le ſecret en eſt bon pour en avancer la vegetation, car ſans doute cette graine leve bien plus vîte, que lorſqu'on en agit autrement.

Il faut, lorſque les Plants ſont levez, avoir ſoin de les arroſer de temps en temps durant les grandes chaleurs, & d'ôter les méchantes herbes qui croiſſent parmi ; on les laiſſe dans cette premiere Pepiniére juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantez plus au large dans un autre endroit.

Si-tôt qu'ils ſont plantez à deux pieds l'un de l'autre, on les arroſe ; à meſure que les Ifs croiſſent, on leur donne trois labours tous les ans. Les Plants reſtent dans cette Pepiniére, gouvernez ainſi qu'on l'a dit, durant quatre ou cinq ans, qu'on commence à en tirer pour leur donner place dans les Plattebandes des Parterres, & pour en former des Paliſſades entieres.

Les Ifs s'élevent en motte, lorſqu'on veut les tranſplanter, autrement la repriſe n'en eſt pas ſi ſûre. Lorſqu'il eſt queſtion de les tranſporter au loin, on les met en manequin, avec une petite motte au pied.

On réduit les Ifs ſous pluſieurs formes differentes. Les grands Ifs ne ſont plus à la mode, ſi ce n'eſt dans les grandes Allées ou dans les Parcs ; les Ifs pour les Parterres, n'ont pas à preſent plus de deux pieds de haut, taillez en piramide ; il eſt vray que cela égaye plus les Jardins, au lieu que lorſqu'il y avoit de grands Ifs, cela les rendoit triſtes, le verd de l'If étant ſombre de lui même. L'If fait, comme on a déja dit, une trés-belle Paliſſade.

Il faut toûjours choiſir les Ifs de graine, c'eſt-à-dire, qui ſont venus de graine, pour planter dans les Parterres, & obſerver qu'il n'y ait qu'une tige ; ces Ifs

en

en ce cas valent mieux que ceux qui viennent de Marcotes ; ceux ci auſſi en récompenſe ſont employez pour les Paliſſades, on les prend depuis deux juſqu'à quatre pieds de haut ; & lorſque ces Ifs ſont conduits artiſtement le long d'un treillage durant quelques années, & qu'ils ont pris leur forme, on n'a plus beſoin d'appui pour les ſoûtenir ; il n'y a plus qu'à ſoigner à les tondre dans la ſaiſon. On fait auſſi des Banquettes d'Ifs entre des Arbres ; ils ſervent ainſi d'une agréable décoration dans un Boſquet, Salle de verdure, Cloître ou autre Piece d'ornement de Jardin.

## ARTICLE II.

### *Du Picea.*

Le Picea eſt un Arbre qui s'éleve fort haut ; il ſe cultive de même que l'If hors que les lieux ombragez ne luy conviennent point ; il ſe plaît dans un terroir leger, & cet Arbre ſeroit auſſi eſtimé dans les Jardins que l'If, s'il n'étoit ſujet à ſe dégarnir par le bas ; il ſe cultive au reſte comme l'If.

Il produit un bel effet dans de grandes Allées de Jardin ; il convient dans les grands Parcs, & on le place entre les Arbres iſolez. Les Piceas ſont aujourd'huy exclus des Parterres.

Les Piceas s'élevent en pyramide, & ſe tondent comme les Ifs ; on peut, ſi l'on veut, en former quelque Paliſſade, mais il faut ſoigner d'entretenir le bas toûjours bien garni.

## ARTICLE III.

### *Du Cyprés.*

Le Cyprés eſt un bel Arbre qui s'éleve fort haut ; il eſt touffu depuis ſon pied juſqu'à ſa cime qui ſe termine en pointe.

Les Cyprés autrefois étoient plus à la mode qu'ils ne ſont aujourd'huy ; on en voyoit des Allées entieres ; mais on ne ſçait pourquoy on leur a préferé l'If & le Picea ; les Cyprés avoient néanmoins bonne grace dans nos Jardins ; c'eſt dommage qu'on les en ait banni ; il ſeroit à ſouhaiter qu'on les y rappelât, à cauſe de leur feüillage qui eſt toûjours verd.

## ARTICLE IV.

### *Du Charme.*

Le Charme ſe multiplie de ſemence qu'on recueïlle en Septembre, & qu'on ſeme preſque en même temps, ou dans le mois d'Octobre ; lorſque la graine eſt ſemée, on la couvre de terre, puis on la laiſſe germer ; enſuite, & à meſure que les jeunes Plants croiſſent, on les ſarcle, & on a ſoin, durant les grandes chaleurs, de les arroſer de temps en temps.

L'année ſuivante qu'ils ont été ſemez, on les leve à la Touſſaints, pour les tranſplanter en Pepiniére, à deux pieds l'un de l'autre ſur des alignemens tirez au cordeau ; là on les cultive de labours, juſqu'à ce qu'ils ſoient par-

venus à une hauteur raiſonnable, qui eſt depuis un juſqu'à dix ou douze pieds.

Le Charme qu'on cultive ainſi, eſt ordinairement deſtiné pour les Jardins, & on l'appelle *Charmille de grain*; ce ne ſont que de petits brins enracinez, guéres plus gros en pied que le petit doigt.

Cette Charmille eſt préferable dans les Plants, à la *Charmille de ſouche*; qu'on va chercher dans les Bois; ce n'eſt pas que faute de Charmille de grain, on ne puiſſe utilement s'en ſervir: il eſt vray qu'il en perit davantage; mais lorſqu'on n'en peut avoir d'autre, il faut s'en tenir à ce Plant, ſauf à en recouler dans les places vuides.

La meilleure Charmille eſt celle qui a l'écorce unie, luiſante, & qui eſt beaucoup enracinée; la Charmille vient bien en toutes ſortes de terres, mais mieux à la verité dans les bonnes que dans les mauvaiſes, où elle eſt ſujette à ſe rabougrir.

On plante la Charmille en rigoles, qu'on creuſe le long d'un cordeau, à la profondeur d'un fer de bêche, & les brins à trois doigts diſtans l'un de l'autre: c'eſt avec la Charmille qu'on forme les Boſquets & qu'on fait les Paliſſades dans les Jardins; il y en a de fort hautes, & d'autres qu'on tient à hauteur d'appuy; les unes ſont entremêlées d'Ormes, de Tilleuls d'Hollande ou de Marroniers d'Indes, & forment ainſi une eſpece de Haye d'appuy ou Banquette; les autres ſont ſimples, & ſans aucun Arbre mêlé parmi.

La Charmille eſt encore d'uſage pour partager les grandes Pieces qui ſervent d'ornemens aux Jardins, comme Patte-d'Oye, Etoile, Salle, Sallons, Cloîtres, & autres. On verra dans les deſſeins, dont cet Ouvrage eſt rempli, ce que c'eſt que ces differents ornemens.

Nous commencerons par l'Etoile, afin que ceux qui ſont encore peu verſez dans la pratique des Jardins d'ornemens, conçoivent ce que c'eſt que cette Piece de Jardin.

### *De l'Etoile.*

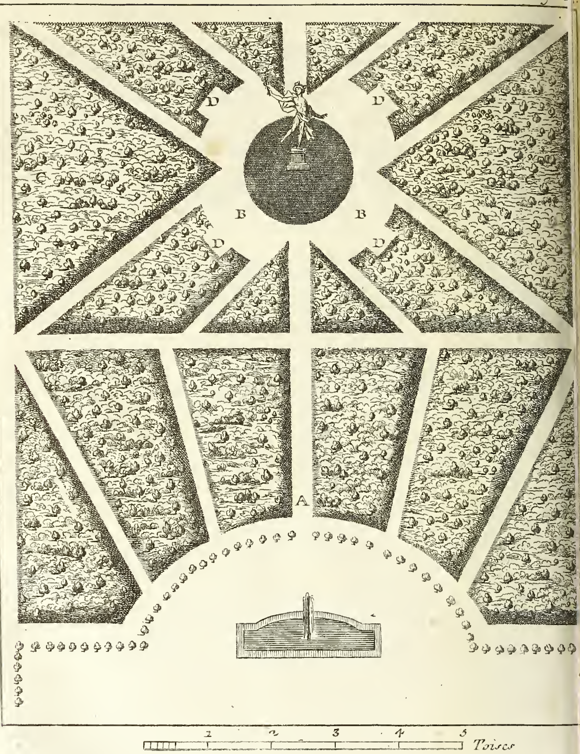
Une Etoile a des Allées qu'on ratiſſe entierement, ou qui dans le milieu ſont garnies d'un Tapis verd, ſemé de graine de bas Pré, ou de Sain-foin, qu'on fauche trois ou quatre fois l'année. A côté des Pelouzes ou Tapis verds, on laiſſe des ſentiers larges de quatre juſqu'à huit pieds, ſelon la largeur des Allées; on les ratiſſe pour les détacher des Tapis & leur donner un air de propreté qui plaiſe.

Les Paliſſades d'une Etoile doivent être bien entretenuës, & tonduës en faiſon; il vaut toûjours mieux, lorſqu'on les tond, les ſerrer de prés avec le croiſſant, que de les laiſſer évaſer, c'eſt ce qui les ruine avec le temps; au lieu qu'étant gouvernées comme on l'a marqué, ces Paliſſades durent infiniment davantage, & ont meilleure grace à la vûë.

On voit comme les Allées, dont l'Etoile eſt compoſée, forment en effet une maniere d'Etoile; celle-ci eſt ornée dans le milieu d'un gazon, avec une Figure ſur un pied d'Eſtal.

### *De la Patte-d'Oye.*

Lorſqu'une Patte-d'Oye eſt bien tirée, & qu'il y a quelque belle avenuë


D
D
C
B
B
D
D
A
1
2
3
4
5
Toises

qui y conduit, on peut dire que c'eſt un ornement fort agréable pour un Jardin ; elle eſt compoſée de pluſieurs Allées tracées, de maniere qu'en y arrivant elles forment à la vûë la figure d'une Patte-d'Oye ; elle eſt ordinairement précédée d'un grand Tapis verd ou d'une Piece d'eau, avec une Allée tout autour, & ornée d'Ifs ou de Marroniers d'Inde. On fait, comme on a dit, de ces Pieces ſéparées ou mêlées parmi d'autres, qui toutes enſemble prennent le nom de Boſquet. On verra par la Planche ce qu'on vient de marquer.

C'eſt une Patte-d'Oye A, avec des Marronniers d'Inde Iſolez dans le ceintre ; cette Piece a pour ornement un Baſſin, de là on va dans une Etoile B, compoſée de touffus, C, avec des renfoncemens D, où l'on peut mettre des bancs pour ſe repoſer ; on voit dans le milieu une Piece de gazon circulaire, accompagnée d'une Figure dans le milieu.

On a dit, que pour planter la Charmille, il falloit la rogner environ à un pied de haut ; mais dans l'impatience de la voir bien-tôt, & tout d'un coup même à la hauteur qu'on la ſouhaite ; l'induſtrie des Jardiniers a trouvé qu'on pouvoit planter cette Charmille depuis un pied juſqu'à dix ou douze de hauteur ; il eſt vray que durant un an ou deux, il faut ſoûtenir cette Charmille avec un treillage groſſier ; mais lorſqu'elle eſt repriſe & qu'elle a été conduite comme il faut, ce treillage eſt inutile, on le détruit.

## *Ornemens particuliers de Jardins qu'on peut former avec la Charmille.*

### *Galeries en Arcades.*

De tous les Ornemens de Jardin, où entre la Charmille, il n'y en a point qui ſoit plus beau, ni qui ait plus de grand qu'une *Galerie en Arcade* ; cet Ouvrage, ſans doute, n'eſt pas d'un Apprentif Jardinier, il demande bien des ſoins, & un genie particulier pour être bien conduit ; c'eſt par le moyen de la Charmille que ces Galeries ſe pratiquent, & pour concevoir comment cela ſe fait ; voici là-deſſus quelques inſtructions.

Dans cette idée, on s'aligne d'abord, & le long de cet alignement, qu'on tire auſſi long qu'on le ſouhaite, & qu'on creuſe à un fer de bêche de profondeur ; on plante la charmille, ainſi qu'on l'a déja marqué. La Charmille plantée de la ſorte, eſt ce qui doit faire d'abord le fond de la Galerie, lorſqu'elle a crû à la hauteur qu'on la deſire. Il faut la planter grande, pour avoir plûtôt le plaiſir d'en joüir : quelques labours de temps en temps y ſont d'un grand ſecours.

Quand on fait des Galeries, il y a plus de précautions à prendre & plus de conduite à obſerver qu'on ne croît, pour en former les Arcades d'un bon goût.

Une Galerie en Arcades de Charmille, doit avoir dix à douze pieds de large en dedans, afin qu'on puiſſe s'y promener pluſieurs perſonnes enſemble, ſans être gênées, & douze à quinze de haut, cette hauteur en fait la beauté ; chaque pilaſtre des Arcades doit avoir dix pieds de diſtance de l'un à l'autre, & quelquefois deux toiſes.

Le fond de la Galerie étant dreſſé comme on a dit, on vient à la face, on plante des piquets de diſtance en diſtance pour marquer les pilaſtres, puis on plante la Charmille en rigole, comme on l'a dit, à la hauteur de trois pieds ſeulement, ce qui forme une maniere d'appuy ou banquette tout du long de la Galerie, & qui ſemble ſoûtenir les pilaſtres, qu'on peut planter d'abord à la hauteur de huit à dix pieds.

Mais pour conduire tout cet Ouvrage en ſa perfection, il faut que l'Art ſupplée à la Nature, & que tous deux enſemble contribuënt à ſa beauté. Pour y parvenir, on dreſſe le long de la Charmille un ſimple treillage en Arcade, avec des pilaſtres de la largeur qu'on ſouhaite leur donner; on laiſſe ce travail juſqu'à ce que la Charmille qui les compoſe ſoit aſſez forte pour ſe ſoûtenir elle-même; à meſure que la Charmille croît, on en conduit artiſtement les branches le long du treillage, & ſelon la figure qu'elles doivent donner à l'Arcade.

Quelque temps ſe paſſe à donner tous ces ſoins à la Galerie, mais aprés qu'elle a pris ſa forme & que la Charmille s'eſt fortifiée, il ne reſte plus à l'aide des ciſeaux, & quelquefois de la ſerpette, qu'à luy conſerver cette forme & à bien conduire les pilaſtres & les cintres, lorſque d'abord on a ſçû les former comme il faut; il eſt vray qu'il faut de l'adreſſe & du genie pour gouverner un Ouvrage de cette nature: il faut en voir une figure, pour en avoir une idée plus parfaite.

1. Galerie en Arcades.
2. Fond de la Charmille.
3. Pilaſtre.
4. Cintres de la Galerie.
5. Appuis ou Banquettes de Charmille.

Comme on ne dreſſe le treillage que pour conduire la Galerie & lui faire prendre la figure qui luy convient, auſſi ne ſe met-on guéres en peine de le raccommoder s'il vient à manquer, durant toûjours aſſez pour le beſoin qu'on en a.

Il y a des Galeries couvertes, & d'autres qui ne le ſont pas; les premieres ſe couvrent à l'aide d'un treillage à larges mailles, poſé à plat en maniere de plancher au-deſſus des Arcades, & le long duquel on conduit les branches de Charmille. On voit d'autres Galeries couvertes naturellement par les branches d'Arbres plantez dans le fond.

La Charmille ſert encore pour faire d'autres décorations de Jardins, dont on parlera dans la ſuite.

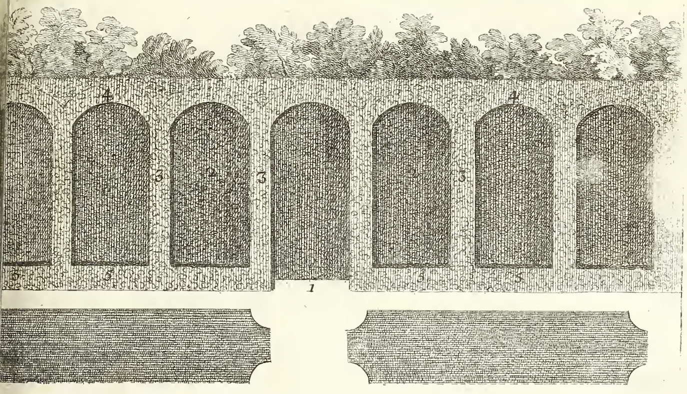
## ARTICLE V.

### *Du Chevre-feüille, du Philaria & des Alaternes.*

Comme ces trois Arbriſſeaux ſont employez dans le Jardinage à un même uſage, on a crû n'en devoir faire qu'un ſeul Article.

### *Du Chevre-feüille.*

On compte de deux ſortes de Chevre-feüille; ſçavoir, le *Chevre-feüille*


4
3
2
3
2
3
4
5
5
5
5
1

*commun*, autrement dit, le *Chevre-feüille d'Allemagne*, & le *Chevre-feüille Romain*, c'eſt le plus beau & le plus rare.

Il n'y a rien de plus aiſé à multiplier que le Chevre-feüille, il vient de Marcotes & de boutures; on ne dira rien ſur les boutures, on a aſſez parlé de la maniere d'en ſçavoir profiter, on peut y avoir recours.

Le Chevre-feüille ſe marcote en couchant ſes branches en terre, ce qui ſe pratique ordinairement le long d'une Paliſſade qui en eſt entierement formée & pour remplir quelque vuide.

Le Chevre-feüille convient à bien des choſes propres pour décorer un Jardin; on en forme des Paliſſades, leſquelles, lorſqu'elles ſont bien conduites, donnent un grand relief à un Jardin d'ornement ou à une Cour. Cet Arbriſſeau vient à l'ombre comme au grand Soleil, & dans quelque terre qu'on le puiſſe mettre.

Cet Arbriſſeau eſt auſſi trés-propre pour couvrir des Cabinets dans de petits Jardins particuliers; il n'y a que les Mouches Cantarides qui ſont à aprehender par la mauvaiſe odeur qu'elles donnent, & auſquelles le Chevre-feüille eſt ſujet; mais lorſqu'on a ſoin de le nettoyer, on paſſe legerement ſur cette incommodité.

On fait encore de petits Buiſſons de Chevre-feüille, qu'on taille en boule, & qu'on plante au milieu des Platte-bandes de Parteres; il eſt vray que cet ornement n'eſt plus guére à la mode, on ne ſçait pas pourquoy, ſinon que pour avoir de la nouveauté, on ſe dégoûte ſouvent des belles choſes; car on peut dire qu'un Chevre-feüille ſous cette forme, étoit d'un grand relief dans un Jardin d'ornement.

Le Chevre-feüille commun n'eſt point rare, on en trouve même dans les Bois; on en éleve dans les Pepiniéres, principalement depuis qu'on s'eſt aviſé d'en faire des Paliſſades; ſes fleurs naiſſent en maniere de tuyau, évaſées, découpées en deux levres, dont la ſuperieure eſt diviſée en pluſieurs parties; celle de deſſous eſt une maniere de langue.

### *Du Philaria.*

On ſeme le Philaria, c'eſt la voye la plus ſûre & la plus courte pour en perpetuer l'eſpece, c'eſt pour l'ordinaire au mois de Septembre ou d'Octobre qu'on fait ce travail.

La graine de cet Arbriſſeau reſſemble à un petit noyau, il eſt fort dur, c'eſt pourquoy avant que de le ſemer, on le fait tremper dans l'eau deux fois vingt-quatre heures; cette méthode en avance la végétation.

On éleve cet Arbriſſeau en Pepiniére, c'eſt ainſi que le pratiquent la plûpart des Jardiniers Fleuriſtes qui en font commerce.

On n'employe le Philaria que pour faire des Berceaux ou des Paliſſades, où il a trés-bonne grace dans un Jardin ou dans une Cour, c'eſt dommage qu'on en ait aboli l'uſage; cet Arbriſſeau toûjours verd, auroit bien valu le Chevre-feüille, qu'on employe ſouvent pour le même effet; la feüille en eſt petite, luiſante & d'un verd foncé; il garnit trés-bien les endroits où on le plante, pour peu qu'on apporte de ſoin à le conduire. La fleur du Philaria eſt à une ſeule feüille, en maniere de cloche, découpée en quatre parties.

*Des Alaternes.*

L'Alaterne eſt une eſpece de Philaria, ſelon les Jardiniers, auſſi s'éleve-t-il de même, ſans autre myſtere.

L'uſage auquel on l'employe dans les Jardins, eſt tout-à-fait different, puiſqu'on le met dans les Platte-bandes de Parterre, tantôt en Buiſſon, tantôt en boule, & quelquefois ſous une autre figure, où cet Arbriſſeau a toûjours bonne grace.

L'Alaterne s'éleve auſſi en caiſſe, dans une terre à Potager bien criblée & mêlée d'un peu de terreau; on arroſe l'Alaterne de temps en temps, principalement dans les grandes chaleurs; on le taille avec les ciſeaux de Jardinier, pour luy faire acquerir les formes qui luy conviennent.

Sa fleur naît en maniere d'entonnoir à pavillon découpé en cinq pointes, de couleur blanche & de bonne odeur; la graine de cet Arbriſſeau eſt platte ſur un côté, & arrondie ſur le dos; elle eſt bonne à recueïllir quand les bayes ſont noires; car pour lors elle a acquis ſa maturité parfaite.

## ARTICLE VI.

### *De l'Orme, & de ſon employ dans les Jardins de propreté.*

Voicy un Arbre qu'il ſemble que la Nature a fait naître exprés, pour donner aux Jardins, ſous differentes formes, les ornemens les plus beaux qu'on puiſſe inventer, lorſque l'Art s'en veut mêler.

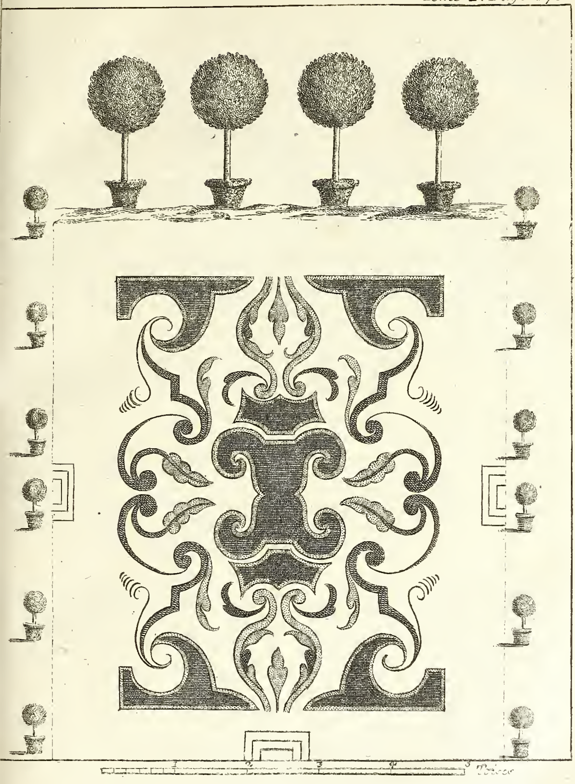
L'Orme ſe multiplie de ſemence, c'eſt au mois d'Octobre qu'il ſe ſeme en pleine terre ſur des planches d'abord, puis l'année ſuivante, lorſque le Plant eſt aſſez fort, on le leve pour le tranſplanter dans une autre Pepiniére plus ſpacieuſe, à deux pieds l'un de l'autre, & ſur des alignemens tirez au cordeau; c'eſt dans cet endroit qu'on le laiſſe croître, juſqu'à ce qu'il ait ſix pieds de tige, & davantage même, qu'on le prend pour en décorer les Jardins.

A meſure que les Ormes croiſſent, on doit avoir ſoin de leur faire acquerir une belle tige; c'eſt ce qui fait en partie la beauté de ces Arbres, & pour cela on émonde les petites branches qui naiſſent le long de cette tige, juſqu'à l'endroit où la tête ſe doit former; s'il y en a quelques-uns qui paroiſſent courbez, on leur donnera des appuys pour les redreſſer, on y attache la tige avec de l'oſier, ſoignant toûjours de mettre l'appuy du côté du dos; s'il y a dans la Pepiniére des Ormes qui rabougriſſent, il faut les arracher, parce qu'on n'en peut rien faire de bon, outre qu'ils dérobent inutilement la nourriture aux autres.

L'Orme s'éleve fort haut, monte droit, & ſe cultive ainſi qu'on vient de le dire, & à l'aide de quelques labours ces Plants croiſſent; lorſqu'on veut planter des Ormes, il faut les choiſir droits avec bonnes racines, & gros comme le poignet. L'Orme ſe plaît fort dans les terres fortes & dans les gros ſables; cet Arbre ſe plante en trou dans les endroits qui luy ſont deſtinez.

*Des formes differentes qu'on peut donner aux Ormes.*

On employe, comme on ſçait, les Ormes à faire des Boſquets, & à plan-


1
2
3
4
5
Toises

ter des Allées & de grandes Avenuës ; mais pour faire que les Ormes servent d'une décoration aux Jardins, qui en releve extraordinairement la beauté ; on en forme des Ormes en boule, c'est-à-dire, à tête ronde & touffuë, c'est une invention moderne toute des plus curieuses, & pour empêcher qu'ils ne bornent la vûë dans les endroits où ils sont plantez.

Pour parvenir à cette forme, qu'on recherche dans les Ormes, on les plante la tige haute de quatre ou six pieds, & à mesure qu'ils croissent, il faut tous les ans en tondre si bien les branches, qu'elles forment à l'extremité de chaque tige une maniere de boule ou tête, qui, lorsqu'elle a pris sa rondeur parfaite, paroisse comme un globe posé sur un pied, & de deux pieds & demi de diametre.

Pour donner un plus grand relief à ces Ormes, on plante tout autour & dans le bas de la tige, un petit rond de Charmille, qui, lorsqu'il est conduit artistement, forme une maniere de vase ou de pot à fleurs sans anse, dans le milieu duquel l'Orme est planté.

Les Ormes en boule se plantent en Allées, ainsi que les autres, & dans le milieu de quelques Platte-bandes bordées de gazon ; on peut entre deux Ormes mettre un If, ou quelques autres Arbrisseaux qui y conviennent, ou bien y planter une Banquette de Charmille. On plante aussi des Quinquonces entieres d'Ormes en boules ; on en peut aussi border des Boulingrins. La Planche rendra sensible tout ce qu'on vient de dire là-dessus.

C'est un petit Jardin enfoncé, aux deux côtez duquel est une élevation sur laquelle on monte par un Escalier ; cette élevation a huit pieds de large ; on voit dessus regner, de chaque côté du Jardin & en face, une rangée d'Ormes en boule ; on peut entre deux y placer des pots ou des caisses rangez alternativement.

Dans le bas de ce Jardin, & en face du logis, est un petit Parterre de gazon & de broderie, au-delà duquel se voit un terrein élevé.

### *Portiques de Verdure formant une Galerie.*

On peut dire, que l'industrie des Jardiniers n'est jamais montée à un si haut point qu'aujourd'huy ; il ne faut, pour en juger, que considerer les differentes figures qu'ils se sont imaginées pouvoir donner à l'Orme.

Est-il rien de plus beau, & en même temps qui sente plus le grand que ces Galeries de verdure qu'on voit à Marly, & dont l'Orme fait la seule matiere ; ne faut il pas aussi avoüer, que dans tout ce qui décore ce magnifique Jardin, l'Art y surpasse de beaucoup la Nature ; cependant de quelque pompeuse idée que ces ornemens de verdure puissent nous frapper, on peut dire que la maniere de les conduire n'est pas si difficile qu'on pourroit se l'imaginer.

Une Galerie est composée de plusieurs Portiques, on en fait autant qu'on en souhaite, & selon l'étenduë qu'on veut luy donner ; si tôt qu'on s'en est formé le dessein ; voici comment on parvient à la conduire à sa perfection.

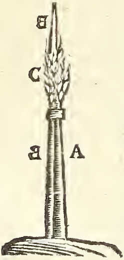
Il faut d'abord faire choix des Ormes dont la tige soit fort droite, point noüeuse, & grosse de huit à dix poûces de tour, ensuite on plante ces Ormes à huit ou dix pieds distans l'un de l'autre, & haut de tige seulement de six ; voila d'abord ce qu'il convient faire la premiere année.

La feconde, que ces jeunes Ormes ont jetté de nouvelles branches, on en choifit celles qui s'élevent le mieux & qui font plus avantageufement placées pour conduire le Pilaftre auquel cet Orme eft deftiné ; car pour lors, on ne doit plus confiderer les branches qui naîtront dans la fuite fur chaque pied d'Orme, que pour des Pilaftres jufqu'à une certaine hauteur qui fera fixée ; tout dépend de la conduite des branches des premieres années.

Et pour les bien dreffer, on met une perche au pied de l'Orme qu'on attache à la tige, puis on fait monter les branches tout du long, les y attachant proprement avec de l'ofier ; cette conduite de branches ne doit commencer qu'à quatre pieds de haut, parce que cette partie d'en-bas doit être découverte.

De toutes les branches qui naiffent la premiere année, il ne faut en envifager que trois ou quatre des plus belles tout au plus, pour commencer à former le Pilaftre ; à l'égard des autres, s'il y en a, & qu'elles foient trop confufes, il faut les retrancher pour donner le moyen à celles qui reftent de fe mieux nourrir. La figure fuivante démontre ce qu'on vient de dire.

*Figure d'un Orme conduit d'abord avec les branches de la premiere pouffe.*



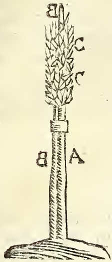

A. Tige de l'Orme. B. Perche, le long de laquelle on conduit les branches. C. Branches de la premiere pouffe, & comment conduites.

Ces branches venuës la premiere année, & qu'on fait monter ainfi, doivent être rognées prefque à l'extremité ; & comme il faut naturellement qu'elles en produifent d'autres qui s'élevent plus haut, on les conduit de maniere qu'elles forment une tige plus groffe que celle de deffous, comme on le peut voir dans la Figure.

C'eft ici, que s'imprimant fortement l'idée du Pilaftre qu'on veut dreffer, il faut faire choix des nouvelles branches de l'année fuivante, pour les bien conduire, de maniere que ce Pilaftre foit rond, c'eft pourquoy on rogne celles qui s'emportent à côté. Ce qu'on vient de dire ici de toutes ces branches, doit fervir de regle pour celles qui naiffent dans la fuite, & jufqu'à ce que le Pilaftre foit parfait.

Voici un autre exemple qui fera concevoir aifément ce qu'on vient de dire dans un Orme de quatre à cinq ans.

*Figure d'un Orme planté il y a quatre ou cinq ans, & comment conduit.*




A. Tige. B. Perche qui sert d'appuy aux branches qui forment le Pilastre. C. Comment conduites.

Sur ces deux idées établies, & qu'on peut pousser jusqu'à la hauteur parfaite du Pilastre, il est aisé de voir que toute la conduite des branches ne dépend que du génie & d'une certaine adresse de la main, qu'on peut facilement acquerir, pour peu qu'on veüille y donner attention.

Lorsque le Pilastre est enfin parvenu à la hauteur de dix pieds, il n'est plus question que de trouver le secret de former le ceintre qui doit achever le Portique; on laisse toûjours les Perches attachées à chaque Pilastre, afin de les mieux soûtenir & de les tenir plus droits; reste à voir à present comment conduire chaque Portique, de maniere qu'ils forment tous ensemble & de suite une Galerie.

Il faut supposer ici quatre Pilastres d'Ormes dressez artistement de même hauteur, placez en quarré, & distans l'un de l'autre, selon qu'il est marqué.

Ces Pilastres d'Ormes ainsi plantez avec de bons appuis, on prend de gros cerceaux, on les pose en croix à l'extremité des perches, on les y attache fortement avec des petits liens de fer, & de maniere que ces cercles ainsi mis, representent une voûte entre les quatre Pilastres; le haut de la voûte doit exceder les Pilastres environ de quatre pieds.

Cela observé, on fait tout du long des avant-corps de la Galerie, d'Orme en Orme, & à l'extrémité des Pilastres, un ceintre de treillage simple, soûtenu par les appuis qui sont de petits chevrons ou de grosses perches de bateau; ce treillis a deux pieds de large ou environ.

Quand le tout est ainsi accommodé, & que les Ormes jettent des branches au-dessus des Pilastres, on prend soin de les conduire sur les cercles bombez & le long des ceintres, de maniere que pas une de ces branches n'en gâte la figure; c'est en cela que se remarque l'habileté d'un Jardinier.

Les chevrons ou les perches qui guident ces Pilastres, doivent être toûjours placez dans le dedans de la Galerie, & jamais à côté, parce qu'il est rare qu'on s'y promene; au lieu qu'on ne voit les Portiques rangez tout d'une file, que lorsqu'on est dans les Allées, le long desquelles ils regnent.

Il faut deux rangs de Portiques pour former une Galerie, & les Ormes qui forment les Pilastres, sont dans des Platte-bandes ornées entre deux d'Ifs & des Fleurs de la saison; les tiges des Arbres sont découvertes d'environ quatre pieds de haut, & conduites au-dessus, comme on a déja dit.

Entre chaque Arcade, & au-dessus, s'éleve une maniere de petit vase taillé avec art, sur une branche qu'on a laissée échapper, & à l'aide de plusieurs autres qui y sont crûës.

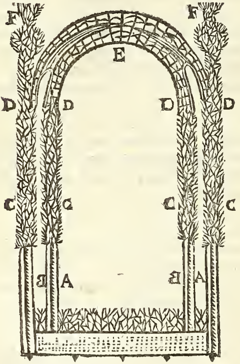
Ce qu'il y a de plus particulier dans ces beaux ornemens de Jardin, c'est que tous forment une voûte aussi longue qu'on la souhaite avoir, & d'un beau verd dans la saison; les ceintres & les pilastres doivent être peu épais,

& taillez délicatement; c'eſt ordinairement avec les ciſeaux de Jardinier que cela ſe fait, ou avec la ſerpette, ſelon l'occaſion.

Il eſt vray que ces ornemens demandent bien du ſoin, principalement dans le temps que la ſéve agit; car il faut ſans ceſſe lier tantôt les nouvelles branches pour garnir l'Arcade, & tantôt couper celles qui naiſſent le long des Pilaſtres, & les arrêter à niveau des premieres qui en forment la rondeur; c'eſt ainſi que par ces petits ſoins on vient à bout de former un Portique, & de conduire une Galerie à ſa perfection.

Mais pour rendre l'idée plus complette de tout ce qu'on vient de dire, voici un Portique ſans feüilles, ſur lequel on donne à connoître toutes les parties qui le compoſent.

*Figure d'un Portique ſans feüilles.*

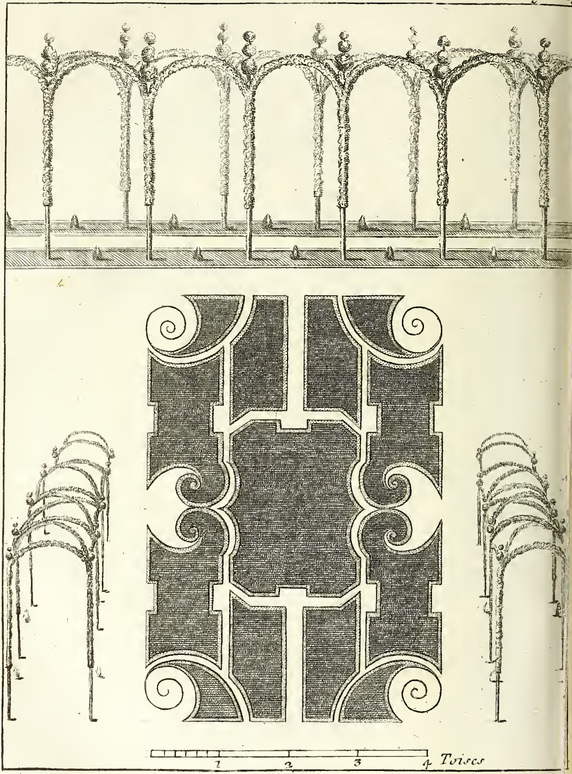



A. Tige de l'Orme ou Pilaſtre. B. Perche où Chevron qui luy ſert d'appuy. C. Comment conduit. D. Les quatre bouts des deux Cercles ou Cerceaux attachez en croix aux quatre Pilaſtres, & qui forment une voûte. E. Arcade du Portique & Treillage. F. Petits Vaſes taillez de chaque côté de l'Arcade.

Sous la Galerie, & dans toute ſa longueur, regne pour l'ordinaire un Tapis de verdure. Ces riches ornemens champêtres, ſemblent ne convenir que dans les Jardins des Princes & des grands Seigneurs; les Partiſans auſquels l'argent ne coûte guére, & qui les veulent copier, pourroient s'en donner le plaiſir, ſi bon leur ſembloit.

*Galerie complette avec ſa verdure.*

Mais aprés avoir donné une figure de ces Portiques ſans feüilles, il n'eſt pas hors de propos de repreſenter une Galerie complette avec ſa verdure; celle-ci ſe preſente de profil & dans un terrein plat. Aux deux côtez par ſimetrie, ſe voyent des Portiques à un ſeul rang; elle eſt accompagnée dans le milieu d'un Parterre à l'Angloiſe.


1
2
3
4 Toises

### *Colonade de Verdure.*

Ce n'est pas encore assez de toutes ces differentes figures sous lesquelles on a montré qu'on pouvoit réduire l'Orme. Voicy encore une Colonade de verdure, telle qu'on en voit dans les Jardins de Marly, au bas de la premiere Terrasse, en descendant du Château vers la grande Piece d'eau.

Cette Colonade est placée sur une ligne droite, les Colonnes ont environ dix pieds de haut sur trois de tour, y compris un pied de chaque bout pour les Bazes, Chapiteaux & Filets qui y sont marquez ; le Socle ou Pied-d'estal de chaque Colonne a un pied & demi, & la Corniche un pied de haut ; le Pied & la Bande d'en-haut de chaque Colonne doivent surpasser de trois poûces, & directement au-dessus on a pratiqué des Vases composez de petites branches artistement rangées, & taillées proprement.

Et pour lier les Colonnes à un Bosquet, si on veut, ou à un mur couvert de Charmille, on se sert de traverses ou poûtreles bien tonduës en équarrissement, sur cette idée & selon que la Figure representera la Colonade dont il y a une Planche. On pourra, si l'on le souhaite, en avoir dans un Jardin, & conduire l'Ouvrage comme on le va dire.

On prend un Orme, on le plante, on ne luy laisse d'abord que trois pieds de tige seulement ; au bas de cet Orme on plante de la Charmille un pied & demi en quarré, c'est avec quoi on forme les Socles ou Bazes des Colonnes ; cette Charmille néanmoins doit monter encore un bon pied au-dessus de chaque Socle, pour garnir la tige, où il n'y croît point de branches qui puissent servir à former la Colonne.

Cet Orme planté selon les regles, & lorsqu'il commence à jetter de nouvelles branches, on les conduit, comme on l'a dit, aux Portiques ; on plante ainsi plusieurs Ormes de suite sur un même alignement, on leur donne huit à dix pieds de distance, & on les gouverne tous de la même maniere, excepté que les Colonnes ont plus de diametre que les Pilastres des Portiques.

Lorsque chaque Colonne est parvenuë à la hauteur de dix à douze pieds, y compris la Baze, & que la Charmille qui monte le long de la tige a été conduite artistement, on attache au haut de l'une & de l'autre de ces Colonnes une perche, le long de laquelle on tire & on arrange de part & d'autres des branches, qui étant tout autour, forment une bande de verdure d'un trés-bon goût, & grosse comme le bras.

Dans le bas, & tout le long des Colonnes, paroît une petite Banquette de Charmille à la hauteur du Pied-d'estal, qui y est marquée en saillie ; c'est aussi de cette Charmille que le Pied-d'estal est composé ; au-dessus de chaque Colonne s'éleve une boule ou vase composé de branches d'Ormes, qui y sert d'un trés-bel ornement.

Et pour lier les Colonnes, on se sert de traverses qu'on attache à chacune, & à un Mur ou autres Pieces de Jardin, éloigné de dix pieds de la Colonade ; ce Mur peut être couvert de Charmille ou d'Ifs, ou de Jasmins communs, mêlez de Chevre-feüils, pour faire une varieté.

Toute cette conduite regarde l'industrie d'un Jardinier, & dépend du ciseau & de la serpette. C'est assez parler sur cette matiere, la Planche qui suit achevera de rendre sensible tout ce qu'on a dit.

*Figure d'une Colonade de Verdure.*

A. Socle ou Baze de la Charmille. B. Endroit jusqu'où monte la Charmille. C. Colonne. D. Traverses qui vont d'une Colonne à l'autre. E. Poutreles qui lient les Colonnes à d'autres Pieces de Jardin ou à des Murs. F. Mur garni de Charmille. G. Boules ou Vases pratiquez au-dessus des Colonnes.

Rien n'est plus riche dans un Jardin qu'une Colonade bien conduite, c'est un chef-d'œuvre de l'Art, que cet ornement de verdure; il convient fort dans les Jardins d'une médiocre étenduë; on en peut juger par la décoration que represente la Planche qui suit: ce n'est pas peu de chose de sçavoir planter & conduire une Colonade jusqu'à sa perfection, aussi quand on y est parvenu, le Jardinier qui en a été l'Ouvrier, ne se fait plus qu'un jeu de l'entretenir.

On a crû, pour orner cette Planche, devoir y ajoûter quelques autres attributs de Jardin d'ornemens; c'est pourquoy on a supposé cette Colonade sur une Terrasse où l'on monte par un Escalier orné des deux côtez d'une Figure; & dans le bas de cette Terrasse, on y voit un grand Bassin à trois jets, accompagné de deux Cascades & d'une Allée de Marroniers d'Inde; tout cela ne laisse pas de produire un effet assez agréable avec la Colonade, dans le milieu de laquelle on a pratiqué une espece de Portique tout ouvert, au milieu duquel on a placé une Figure sur un Pied-d'estal.

Quoyque ces ornemens demandent beaucoup de soins, & une grande industrie pour les dresser & les conduire; cependant ce n'est pas une chose qui doive rebuter un Curieux, pour peu qu'il ait de quoy; on ne fait faire de ces Colonades qu'autant qu'on en souhaite, & on peut dire qu'il n'y a rien qui enrichisse plus un Jardin.

## ARTICLE VII.

### *Du Tilleul, & de son usage dans les Jardins.*

On donne differens noms à cet Arbre; quelques-uns le nomment *Tilleul*, d'autres *Tillau ou Tillot.* Il a le *Tilleul d'Hollande* & le *Tilleul ordinaire.*

Le premier est aujourd'huy fort en usage dans les Jardins d'ornemens, on en orne les Bosquets, on en fait des Allées entieres; cet Arbre donne des fleurs dont l'odeur est fort agréable, & des feüilles trés-larges qui font un trés-bel ombrage.

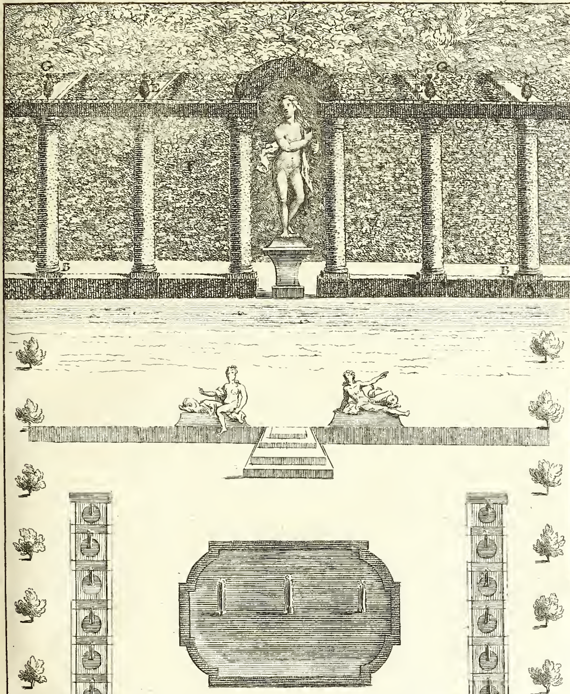
Quoyque le Tilleul aime la terre humide, nous voyons néanmoins qu'il ne laisse pas de réüssir dans les terres legeres.

Le Tilleul vient de semence, on en fait des Pepiniéres entieres, & principalement de Tilleuls d'Hollande, parce qu'ils sont plus recherchez que les autres & qu'ils ne coûtent pas davantage à cultiver.

Le Tilleul commun croît dans les Bois; c'est de là, en bien des endroits, d'où on les tire pour en faire des Plants dans les Jardins.

Il faut choisir les Tilleuls d'une belle tige bien droite, ayant l'écorce unie & luisante; ces Arbres se multiplient trés-bien de Marcotes.

On fait des Salles entieres de Tilleuls, on en dresse des Allées & des Avenuës qui font un trés-bel effet dans une Maison de Campagne; on en couvre des Berceaux; on en voit aussi de trés-bien conduits à Marly.


G
E
G
E
B
B

## ARTICLE VIII.

### *Du Baguenaudier & du Houx.*

Il feroit à fouhaiter que l'ufage de bien des Arbriffeaux qui faifoient autrefois l'ornement des Jardins, fe fût confervé jufqu'ici; on eft furpris, qu'y faifant un fi bel effet, on les ait ainfi negligé.

### *Du Baguenaudier.*

Le Baguenaudier eft un Arbriffeau qui s'éleve affez haut; il fe multiplie de graine, & fe cultive au refte comme l'If.

Lorfqu'il eft parvenu à une hauteur raifonnable, il fe plante dans les Platte-bandes de Parterres; il peut fe tondre en boule, c'eft ce qui en fait la beauté.

Le Baguenaudier vient auffi de Marcotes, il croît chargé de beaucoup de feüilles qui tombent aux approches du froid; elles font d'un beau verd, blanchâtres & veluës en-deffous; il produit des fleurs qui font jaunes.

### *Du Houx.*

Nous fommes obligez de cet Arbriffeau aux feuls foins que la Nature prend elle-même de l'élever; il croît dans les Bois à l'ombre & dans les broffailles d'où on le tire enraciné, pour le planter dans les Platte-bandes des grands Parterres.

Cet Arbriffeau paffe pour un des plus beaux qu'on cultive pour l'ornement des Jardins, il monte affez haut; fa beauté confifte en ce qu'il eft toûjours verd, & qu'il croît fort touffu; on peut en élever de graine, fi l'on veut; cette graine eft un petit offelet partie rond, & plat en partie; il en naît plufieurs dans un fruit qui eft moû.

On tond le Houx en boule ou en pyramide, & fous ces formes il produit un effet fort agréable à la vûë: aujourd'huy néanmoins cet Arbriffeau eft fort negligé dans les Jardins; on ne le confidere plus que comme un Arbre fauvage, qui ne merite pas qu'on le cultive.

## ARTICLE IX.

### *Recapitulation des Arbres & Arbriffeaux dont on a parlé, & des divers ufages qu'on en doit faire dans les Jardins.*

On a crû devoir icy, pour l'intelligence des Curieux en fait de Jardins d'ornemens, faire une breve récapitulation des Arbres & Arbriffeaux dont on a fait mention dans cet Ouvrage, pour en marquer les differens emplois aufquels ils font particulierement deftinez.

Les Arbres les plus en ufage pour les Avenuës & les grandes Allées, font les *Ormes*, les *Tilleuls d'Hollande* & les *communs*, les *Marroniers d'Inde*, & les *Ypreaux*: ces derniers font moins frequens que les autres. Les Ormes

s'employent plus volontiers que les autres dans les grandes Avenuës, soi
parce qu'ils durent plus long-temps, qu'ils croissent plus haut, & que leu
bois est de plus grand profit.

Les *Tilleuls d'Hollande* ont leur merite particulier ; ils croissent vîte, & for
ment de trés-beaux Arbres. Quant au *Marronier d'Inde*, il est vray qu'i
est beau aussi, que son feüillage donne un bel ombrage, qu'il a la tige droi
te & l'écorce fort unie ; mais ce qu'il a d'incommode, est son fruit & se
feüilles, qui, lorsqu'elles tombent, salissent beaucoup les Allées d'un Jardin
ajoûtez qu'il est fort recherché des Hannetons & des Chenilles : néanmoin
malgré cela, on ne peut disconvenir qu'il ne soit fort à la mode.

Les grands Seigneurs, qui ont des terres de grandes étenduës & situées e
fonds de differentes natures, qui veulent ne rien épargner pour y donner d
l'agrément, pourront composer de grandes Avenuës d'Ormes, comme on
dit, ou bien de Châtaigniers ; mais il faut pour la réüssite de ces derniers
que le terroir soit sablonneux : si les endroits qu'ils desirent orner sont hu
mides, ils y feront planter des *Peupliers* ou des *Trembles*. & des *Saules* le lon
de leurs Prez.

Il faut prendre garde de ne point planter d'Ormes si prés des Potagers, n
des Jardins à Fleurs, leurs racines tracent trop loin sur terre & ruinent le
Arbres Fruitiers, si tôt qu'ils en sont atteints ; son ombre est encore fort dan
gereuse ; c'est pourquoy la prudence veut qu'on n'en plante point à l'oppo
site du Soleil levant ou du Midi, à moins que ce ne soit dans des endroit
de ces Jardins situez de maniere que l'ombrage n'en puisse approcher.

On plante encore fort bien des *Bosquets* d'Ormes, des *Salles* à angles droit
ou en quinconce ; on en forme des *Etoiles*, des *Pattes-d'Oye* dans de grand
lieux, parce que, lorsque les Jardins ne sont que d'une petite étenduë, le
Ormes n'y conviennent point ; il faut laisser telle place aux Tilleuls d'Hol
lande.

Les Arbres les plus convenables aux Galeries de verdure, Colonades
Portiques & Arcades, sont le Charme, l'Orme & le Tilleul ; on fait du pre
mier, pour ainsi dire, ce que l'on veut ; on l'éleve, on l'abaisse à son gré
on l'étend & on le resserre ainsi qu'on le juge à propos ; enfin, il fait e
ces places ce que d'autres Arbres ne peuvent faire. Le Tilleul est flexibl
& obéït aisément à la main du Jardinier qui le conduit. Quant à l'Orm
mâle, qui est meilleur que l'autre, on le tourne encore assez facilement ; &
pour en être convaincu, il suffit de se ressouvenir de ce qui en a été dit ; i
faut d'ailleurs convenir qu'il est plus malaisé à tondre que la Charmille, &
qu'on en met les branches plus difficilement à plomb.

Mais pour revenir à la *Charmille*, elle convient fort bien aux Palissades ; i
faut la choisir de graine & bien droite. On estime aussi l'*Erable* pour ce
usage, & l'on doute même auquel des deux il faille donner la préference
quoyqu'en disent quelques Auteurs qui ont écrit sur les Jardinages, la Char
mille a le défaut de ne bien venir que dans un bon terrein fort aëré ; a
lieu que l'Erable croît à l'ombre & par-tout.

Si l'on veut faire des *Bois*, on prendra des Ormes, Châtaigniers, Hêtre
& Charmes ; & pour planter un *Touffu* de Bosquet, ou autres, on se ser
de Noisetiers, d'Erables, Epines-blanches & jeunes Ormeaux. Il y en a qu

les garnissent de *Lilacs*, *Syringa* & *Muguets des Bois*, autrement appellez, *Lis des Vallées.* Voilà assez parler des Arbres & Arbrisseaux qui servent à l'embellissement des Jardins; passons aux Arbres verds qui ne les décorent pas moins.

Nous avons les Ifs, qui par leur verdure perpetuelle, donnent du relief dans les lieux où ils sont plantez; il faut les choisir d'un beau verd foncé, trés-vif & non jaunâtre, c'est une marque qu'ils sont malades; il faut les lever en motte.

Le *Picea* se plante dans de grandes Avenuës ou Allées dressées dans un Parc; si cet Arbrisseau n'avoit pas été si sujet à se dégarnir par le pied, il auroit pû disputer avec l'If la préséance dans les Parterres; mais ce défaut est cause qu'on l'en a entierement banni.

On fait aussi des Palissades d'*Ifs* & de *Philaria*: les premieres sont aujourd'huy plus communes. Les *Chevre-feüils* & les *Jasmins* entrent encore dans les Palissades, ils y produisent un aspect fort agréable à la vûë, de même que le *Laurier ordinaire.* Ces Arbres sont toûjours verds, ce qui en fait le merite; si vous en exceptez néanmoins les Jasmins, qui n'ont que leur bois de verd, & dont les feüilles tombent aux moindres approches du froid.

Le *Buis de la grande espece* entroit autrefois dans les Palissades; mais outre qu'il est fort long-temps à venir, il a encore une odeur fort désagréable, c'est pourquoy on s'en est défait; on voit encore d'anciennes Palissades de Buis qui subsistent, & qu'on conserve religieusement, quoyqu'elles se dégarnissent; autre défaut qui n'est pas moins considérable que les autres.

A l'égard du *Buis nain*, il est propre pour les Parterres, on ne peut se servir de l'autre pour cet ouvrage. Le Buis nain doit être jeune, bien chevelu, & nullement alteré; ce qui se remarque lorsque la feüille est terne. Telles sont les places qu'on doit destiner aux Arbres & Arbrisseaux dont on vient de parler.

## ARTICLE X.

### *Du Marronier d'Inde & de l'Acacia.*

#### *Du Marronier d'Inde.*

Cet Arbre nous est venu d'abord des Indes Orientales; il fut planté le premier dans le Jardin de Boisjanci en Provence; on en a depuis tant multiplié l'espece, qu'aujourd'huy il y en a presque par toute l'Europe. C'est un Arbre qui donne un bel ombrage.

Il n'y a rien de plus facile à élever que le Marronier d'Inde, on en fait des Pepiniéres entieres; il vient de semence, c'est le plus court chemin, & croît très-bien dans toutes sortes de terres. Voicy en peu de mots comment on peut l'élever.

On suppose un espace de terre plus ou moins grand en quelque exposition que se puisse être, & labouré tout à uni; cela fait, on prend un cordeau, le long duquel on fait des trous au plantoir, à deux pieds éloignez l'un de l'autre, dans lesquels on met les Marrons qu'on couvre de terre; on en plante ainsi autant de rangées qu'on le souhaite; c'est au mois de Novembre qu'on fait cet ouvrage, ou à la fin de Fevrier.

La premiere année que les Marrons sont levez, on se contente de les serfoüir legerement, pour en bannir les méchantes herbes qui les feroient languir : les années suivantes, on leur donne les labours plus profonds, jusqu'à trois ou quatre, depuis le mois de Mars jusqu'en Septembre.

La principale vûë qu'on doit avoir, lorsqu'on éleve des Marroniers d'Inde, est de leur faire acquerir une belle tige, ce n'est que par cet endroit qu'on les estime.

Lorsque les Marroniers d'Inde ont huit à dix pieds de haut, & qu'on les juge assez gros pour en faire des Plants, on s'en sert, ou on les vend ; il faut pour lors les déplanter avec plus de racines qu'il est possible, & les replanter dans des trous de trois pieds de large sur tous sens, & de deux de profondeur.

On a assez parlé de l'usage qu'on pouvoit faire des Marroniers d'Inde dans les Jardins, il est inutile de le repeter icy ; on les plante à deux toises l'un de l'autre.

*De l'Acacia.*

Cet Arbre, quoyque venu de fort loin, s'est fort bien accoûtumé aux climats les plus temperez, de maniere qu'il y est devenu trés-commun.

On a vû autrefois, & particulierement dans la nouveauté, qu'on élevoit des Acacias en bien plus grande abondance qu'on ne fait aujourd'huy. Cet Arbre croît assez haut, il a les feüilles petites, ce qui fait qu'il donne peu d'ombrage : on a vû & on voit encore en quelques endroits des Allés entieres plantées d'Acacias, on en construisoit même des Berceaux, & comme on veut joüir promptement de ce qu'on cultive, on trouvoit en partie dans cet Arbre, ce qu'on recherchoit, parce qu'il croit vîte ; ajoûtez que ses fleurs sont trés-belles, & qu'elles exhalent une odeur trés-agréable dans le Printemps : c'est pourtant dommage, avec tous ces avantages, qu'on n'ait pû s'en accommoder dans la suite, parce que la tête de cet Arbre est sujette à se dégarnir, & qu'il faut de temps en temps l'étêter, ce qui est, pour celuy qui veut en joüir, un désagrément insupportable, & une grande difformité dans l'Arbre.

L'Acacia vient de semence, il se cultive de même que le Marronier d'Inde ; on peut mettre, si on veut, quelques Acacias dans de grandes Cours, pour respirer dans le temps l'agréable odeur dont les fleurs remplissent l'air dans la nouvelle Saison. Cet Arbre porte des fleurs qui sont chacune à une seule feüille, remplie de beaucoup d'étamines, & ramassée en une petite tête : la graine est un peu ronde. Voilà tout ce qu'on peut dire de ces deux Arbres.

## ARTICLE XI.

*Des differentes especes de Lilacs.*

Le Lilac est une Plante qui croît aisément : il y en a de deux especes ; sçavoir, le *Lilac commun*, & le *Lilac de Perse.*

Le Lilac commun croît en toutes sortes de terres, il se multiplie de drageons, comme de marcotes : on a assez parlé de la maniere de marcoter les Arbustes,

Arbuſtes, ſans qu'il ſoit beſoin icy d'en rien dire davantage ; on peut y voir. On plante des Allées de Lilac, on en fait des Cabinets ; autrefois on en mettoit en Buiſſon dans les Platte-bandes de Parterres, qui y faiſoient un aſſez bel effet ; mais les goûts ont changé là-deſſus ; on a dit encore l'uſage qu'on en faiſoit ailleurs à la page 287, on peut y voir ; la fleur du Lilac eſt aſſez connuë, ſans qu'il ſoit beſoin d'en faire icy la deſcription.

Le *Lilac de Perſe* eſt un Arbriſſeau qui ne ſe multiplie que de Marcôtes ; on en plante dans les Platte-bandes de Parterres, on le taille en Buiſſon ou en Globe poſé ſur une tige élevée environ d'un pied ou un pied & demi. Le Lilac de Perſe croît fort bas ; ſa fleur reſſemble à celle du Lilac commun : on l'éleve auſſi en caiſſe.

## ARTICLE XII.

### *Du Buiſſon ardent.*

Cet Arbriſſeau eſt agréable, il croît naturellement parmy les hayes, c'eſt pourquoy ſa culture ne nous porte pas à des conſiderations bien grandes : toutes ſortes de terres luy conviennent, ainſi que toutes ſortes d'expoſitions.

Son uſage dans les Jardins conſiſte à en former des Paliſſades qui ſont trés-belles, d'en faire des hayes d'appuy, & d'en orner des Cours où l'on veut que la vûë ſoit frappée de tout un autre objet que des murs découverts.

Cet Arbriſſeau eſt trés-propre pour les ouvrages de cette nature ; mais pour y donner de l'agrément, il faut l'y accommoder artiſtement ; c'eſt-à-dire que toutes les branches en tombent à plomb, aprés les avoir attachées à un treillage fait exprés.

Le bois du Buiſſon ardent eſt net & garni de piquants ; ſa feüille reſſemble à celle du Poirier ſauvage, ſes fleurs ſont compoſées de pluſieurs feüilles diſpoſées en maniere de Roſes, elles ſont d'une couleur d'un jaune rougeâtre ; ſont fruit eſt preſque rond & tout rouge : il ſubſiſte tout le long de l'Hyver ; ce qui fait paroître cet Arbriſſeau de fort loin, & comme plein de feu, c'eſt en partie ce qui en fait la beauté.

## ARTICLE XIII.

### *De la Coulevrée & de la Vigne vierge.*

Cette Plante ſe multiplie de ſemence & de racines éclatées ; elle croît heureuſement en toutes ſortes de terres.

La Coulevrée eſt propre pour garnir en peu de temps des Cabinets, & pour faire un Eſpalier ; elle convient aux petits Jardins d'Artiſans ; on en met dans des Cours, pour y ſervir de verdure & d'ornement.

Quand une fois elle a été ſemée ou plantée, elle reſte long-temps en terre, ſans qu'il ſoit beſoin de luy en ſubſtituer d'autre.

La Coulevrée eſt fort rameuſe & pouſſe des tiges fort grêles, c'eſt pourquoy on les conduit ſur des Cabinets conſtruits d'un gros treillage ou le long d'un mur ; ſes feüilles forment un aſſez beau couvert : il y a beaucoup de Ca-

barets qui en ont leurs Cours & leurs Jardins garnis. C'eſt une Plante qui croît vîte.

Elle a les feüilles ſemblables à celles de la Vigne, hors qu'elles ſont plus petites, veluës, rudes à toucher, & blanchâtres ; ſes fleurs naiſſent en maniere de cloches découpées en pluſieurs parties ; ſa ſemence eſt un peu ronde.

### *De la Vigne vierge.*

La Vigne vierge eſt aſſez en uſage aujourd'huy, on s'en ſert pour couvrir la difformité des grands murs, puiſque quelques hauts qu'ils puiſſent être, elle les ſurpaſſe toûjours en peu de temps.

Cette Plante eſt vivace & ſe multiplie de Plants enracinez ; l'aſpect qu'elle donne eſt fort agréable : les Cours ſont les endroits qui luy conviennent le mieux, encore ce ne ſont que des Cours des Maiſons des Particuliers ; on ne l'eſtime point aſſez pour être miſe dans un Jardin d'ornement, quoyqu'on en voye néanmoins en quelques endroits.

## ARTICLE XIV.

### *Du Buis.*

Il y a quatre ſortes de Buis ; le premier eſt le *grand Buis*, qui croît à la hauteur d'un Arbre ; le deuxiéme eſt le *Buis nain de la grande eſpece* ; le troiſiéme eſt le *Buis d'Artois* ; & le dernier, le *Buis panaché*.

### *Du grand Buis.*

Le grand Buis n'eſt d'aucun uſage dans les Jardins ; ſon bois eſt employé à beaucoup d'Ouvrages, & fort recherché par les Ebeniſtes : il eſt dur & de longue durée ; & lorſqu'il paſſe par les mains d'habiles Ouvriers, on peut dire que ſous quelque figure qu'on le puiſſe mettre, il eſt toûjours fort poli & trés-agréable. Le Buis eſt trés-propre pour la gravure en bois, c'eſt pourquoy les Graveurs le recherchent.

### *Du Buis nain de la grande eſpece.*

On dreſſoit autrefois des Paliſſades de ce Buis, on s'en ſervoit pour les Parterres, on en plantoit dans les Platte-bandes qu'on tailloit en Buiſſon ; mais comme tous ces ornemens de Jardins ſont de trop longue haleine, on les a negligez dans le Jardinage. C'eſt de ce Buis auſſi qu'on fait des boules qu'on plante en caiſſe, & qui ſervent d'ornemens de boutiques à la plûpart des Vendeurs d'Eau de vie. On voit néanmoins de ces Buis en boules faire un trés-bel ornement tout le long du Fer-à-Cheval du Jardin des Tuilleries.

### *Du Buis d'Artois.*

Quant au *Buis d'Artois*, on s'en ſert pour les Parterres, rien n'eſt ſi propre pour la broderie : ce Buis croît par touffes baſſes, & pullule beaucoup. Il ſe multiplie de racines ; on en dreſſe des Pepinieres entieres.

Lorſque le Buis eſt planté dans les Parterres, & à meſure qu'il croît, on a

ſoin de le tondre avec les ciſeaux. Nous parlerons plus amplement de la maniere de planter le Buis, dans l'Article des Parterres.

*Du Buis panaché.*

Le Buis panaché n'eſt de nul uſage dans les Jardins de propreté ; on ne s'en ſert dans la Botanique, que pour montrer les differentes eſpeces de Buis : car au reſte la varieté des couleurs qui regne ſur ſes feüilles, n'a pas aſſez de force pour détacher de la terre la broderie qu'il pourroit former ; c'eſt auſſi pourquoy on croit qu'on n'en a point voulu établir l'uſage.

---

## CHAPITRE VIII.

*Des differentes ſortes de Tapis verds dont on ſe ſert dans les Jardins ; comment les ſemer, avec la maniere de plaquer le Gazon & de l'entretenir.*

APrés avoir parlé de quelques Ornemens dont on enrichit les Jardins, il eſt bon de dire icy quelque choſe des *Tapis verds* qui ſe forment avec gazon, ou autres herbes,

Il y a de cinq ſortes de Tapis verds ; ſçavoir de gazon ſemé ou plaqué, du Trefle d'Eſpagne, de graine de Foin ordinaire, de Sain-foin & de Luzerne.

### ARTICLE PREMIER.

*Du Gazon.*

Il n'y a rien de ſi propre que le Gazon, quand il eſt employé comme il faut : le Gazon naît naturellement, ou par culture ; le premier eſt trés-propre pour les maſſifs des Parterres, pour en former des Parterres entiers, des Boulingrins, Rampes, Talus & Glacis : l'autre ſe ſeme de la maniere qui ſuit, & la ſemence ordinaire eſt la graine de bas Pré qui ſe vend chez les Grainetiers ; cette graine vient originairement d'Angleterre. Venons à la pratique.

*Maniere de ſemer le Gazon.*

Ayez tel morceau de terre que vous ſouhaitez, plus ou moins grand ; labourez-le en ſorte que la terre en ſoit bien ameublie, paſſez-la au rateau, uniſſez en bien la ſuperficie ; épierrez cette terre s'il en eſt beſoin ; & ſi le fond eſt mauvais, tâchez de ſuppléer à ce défaut, en y répandant un peu de bonne terre tranſportée.

Cela fait, vous y ſemez vôtre graine fort épaiſſe, afin que le Gazon qui en naîtra le ſoit auſſi ; vous la couvrez de terre, & s'il ſe peut vous en arroſez legerement la ſuperficie, la méthode en eſt trés-bonne ; cette eau plombe la terre, & facilite la graine à lever plûtôt.

Il faut choiſir un temps calme pour ſemer le Gazon, parce que, lorſqu'il

fait du vent, la graine qui eſt fort legere s'envole, & tombe ſur terre par tas, au lieu qu'elle doit être ſemée également : pour s'épargner la peine d'arroſer le Gazon, lorſqu'il eſt ſemé, il ſeroit bon de faire cet ouvrage quand l'air nous menace de pluye.

On peut ſemer du Gazon en tout temps, c'eſt une graine qui leve aſſez vîte & avec aſſez de facilité. Il eſt vray que lorſqu'on peut le ſemer en Automne, c'eſt le meilleur; on le voit verdir tout d'un coup au Printemps; mais ſi la commodité ne le permet pas, on peut le ſemer au Printemps, il a encore aſſez le temps de bien lever avant que les grandes chaleurs luy en empêchent.

Si la ſaiſon eſt plus avancée, & qu'on ſoit dans l'Eté, on ne laiſſe pas pour cela de ſemer du Gazon, ſauf à l'arroſer s'il en eſt beſoin, & que la ſechereſſe ſoit trop grande; il eſt vray, c'eſt un peu de ſoins qu'il en coûte & dont on eſt bien dédommagé par le plaiſir qu'on a de voir de belles Allées vertes, ou quelques autres Pieces ſemblables qui en ſont compoſées. Voila ce qu'on peut dire ſur la maniere de ſemer le beau Gazon, dont la ſemence eſt de bas Pré, ou graine de Gazon d'Angleterre.

*De quelques ſoins que demande le Gazon nouvellement ſemé.*

Le Gazon nouvellement ſemé ne vient pas toûjours pur, c'eſt-à-dire qu'il eſt toûjours mêlé d'autres graines étrangeres qui jettent des herbes qui en ôte la beauté : ainſi lorſqu'on voit ce mêlange qui arrive à la premiere levée que fait le Gazon, on prend ſoin d'arracher toutes ces méchantes herbes, puis on arroſe le Gazon. Il ſeroit à propos qu'on roulât deſſus un Cylindre, comme on le pratique en Angleterre; au défaut de cette façon, il eſt bon de le battre avec une Batte de Jardinier, & dont il ſe ſert quand il bat des Allées pour les unir & les affermir.

## ARTICLE II.

### *Du Sain-foin.*

On fait encore d'autres Tapis verds avec du Sain-foin, il croît trés-bien dans les lieux pierreux; & lorſqu'on s'en veut ſervir dans les Jardins, c'eſt oridnairement dans ceux qui ſont de grande étenduë, & dans des Parcs, où l'on en ſeme de grandes Pieces entieres, ou des Allées : on peut encore en mettre dans de grands Boſquets.

Quand on veut ſemer le Sain-foin, il faut que la terre où on le veut mettre, ait eu trois labours, qu'elle ſoit bien ameublie, puis on ſeme cette herbe dans le mois de Mars, le plus à uni qu'il eſt poſſible.

Le Sain-foin donne un trés-bel aſpect, ſur-tout lorſqu'il eſt en fleur; on le fauche deux ou trois fois l'année : & ce qu'il y a de particulier, c'eſt que deux ou trois jours aprés qu'il eſt fauché, il repreſente un Tapis verd trés-agréable à la vûë.

## ARTICLE III.

### *De la Luzerne.*

Cette herbe ne produit pas un ſi beau Tapis que le Sain-foin, parce qu'il n'eſt pas toûjours bien uni, à moins qu'elle ſoit fauchée. On ne ſeme la Luzerne que dans les Jardins fort ſpacieux.

Il y a même des perſonnes qui en ont des Allées entieres dans leurs Jardins : c'eſt un ménage fort grand à la Campagne, pour nourrir des Chevaux ou du Bétail, & une propreté qui n'eſt pas hors de ſaiſon.

La Luzerne ſe ſeme au mois de Mars dans une bonne terre bien fumée & bien amendée.

## ARTICLE IV.

### *De la graine de Foin ordinaire.*

Qui dit Foin, dit un compoſé de pluſieurs eſpeces de Plantes venuës dans les Préries, & dont on ramaſſe la graine dans les Greniers où ce Foin a été entaſſé & mis en reſerve.

C'eſt de cette graine qu'on prend & qu'on ſeme pour avoir des Tapis de verdure : avant que de ſemer cette graine, il eſt bon de la paſſer au Van pour en ôter la pouſſiere & les plus groſſes ordures qui s'y trouvent.

On ſeme toûjours le Foin dans des endroits labourez à uni, afin de le pouvoir faucher plus commodément, & toûjours au mois de Mars ; on en forme des Allées entieres dans les grands Jardins.

Aux côtez des Allées ſemées de Foin, on pratique toûjours des Contre-Allées larges de quatre & ſix pieds, ſelon que les endroits plus ou moins ſpacieux le permettent ; on ratiſſe ces Contre-Allées pour plus de propreté, & on tond l'herbe des Tapis dans la ſaiſon.

Dans les Jardins des grands Seigneurs, où l'on n'enviſage pas tant l'interêt que ce qui peut flatter la vûë, on n'attend point que le Foin ſoit mûr pour le faucher ; ſi-tôt que la faux y peut mordre on le met abas, pour rendre la ſuperficie du Tapis plus unie. Les bons ménagers laiſſent croître ce Foin juſqu'à ſa maturité parfaite, & le fauchent aprés.

Il y en a qui n'approuvent point la graine de Foin ordinaire pour les grands Tapis verds ; il eſt vray que ſi on la ſemoit indifferemment, l'uſage en ſeroit condamnable, parce que toutes herbes differentes qui ſortent de ces graines, n'étant point aſſez propres pour cela, les Tapis qui en proviennent ont mauvaiſe grace dans les Jardins mediocres & remplis de beaux ornemens ; mais de ſemer ce Foin, comme on a dit, c'eſt mal à propos en vouloir rejetter la méthode : il vient mieux en terre forte & humide qu'a mi-côte & dans un terroir leger.

## ATTICLE V.

### *Du Trefle.*

On ſe ſert du Trefle d'Eſpagne pour faire des Pieces de Gazon ; on prétend

qu'il eſt beaucoup liant, & que le Gazon en eſt bien touffu ; mais ſon défaut eſt qu'il rougit, ce qui n'eſt point agréable parmi une verdure qu'on recherche toute pure. Il y en a qui en ſement des Allées entieres, on en fait même des Maſſifs dans les Parterres ; mais le Gazon plaqué a meilleure grace.

Plus la terre où l'on met ce Trefle eſt meuble, mieux il y croît, & y produit une verdure qui fait plaiſir dans le commencement. Cette herbe ſe ſeme au mois de Mars, elle ſe plaît dans les terres fortes & humides, elle ne produit choſe qui vaille dans celles qui ſont pierreuſes & d'un ſable trop leger.

Le Trefle d'Eſpagne eſt une Plante qui jette des feüilles dont les unes ſont longues, d'autres oblongues ; ſes fleurs ſont à papillon & de couleur rouge, ſa graine eſt en maniere de petit rein.

## ARTICLE VI.

### *Comment plaquer le Gazon.*

Le Gazon plaqué a beaucoup d'agrément dans le Jardinage, il entre ordinairement dans les Maſſifs & les Découpez des Parterres, on en borde les Allées, on en fait les Rampes & autres Pieces de Jardin d'ornement. Mais voyons comment cela ſe fait.

Il faut prendre une bêche, & ayant choiſi le Gazon, le couper par pieces quarrées de deux poûces & de la largeur d'un pied & demi, puis le lever en couchant la bêche, & le coupant entre deux terres ; les Ouvriers qui y ſont verſez, ont bien-tôt fait cet ouvrage.

Si ce ſont des Allées entieres qu'on veüille gazoner, il faut, avant que d'en venir à la pratique, avoir la précaution de prendre toutes les dimenſions neceſſaires ; cela obſervé, on plaque le Gazon levé, le long du cordeau : il faut que les Pieces ſe joignent bien, & au cas qu'elles ne ſoient pas coupées aſſez quarrément & qu'il paroiſſe quelque vuide entre deux, il faut, avec un coûteau, couper des lambeaux de Gazon, pour les remplir. Lorſqu'on a plaqué une rangée de Gazon, on en dreſſe une autre, & ainſi ſucceſſivement, juſqu'à ce que toute la Piece ſoit achevée ; & pour que les bords ſoient bornoyez juſte, on tend un cordeau, le long duquel on coupe le Gazon avec la bêche.

S'il arrive qu'on plaque du Gazon pour couvrir le mur de douve d'un Baſſin, il faudra répandre ſur ce mur environ un doigt épais de terre, afin que le Gazon y prenne mieux racine & qu'il s'y lie plus fortement, auſſi en dure-t-il plus long-temps lorſqu'on a eu cette précaution.

On en agit, comme on a dit, lorſqu'il n'eſt queſtion que de plaquer ſur du Gazon dans des Maſſifs de Parterres ou autres Compartimens ; on plaque le Gazon avec un batoir, dont on le bat ſi-tôt qu'il eſt poſé, afin qu'il joigne mieux à la terre & qu'il prenne plûtôt : lorſque le Gazon eſt plaqué, on l'arroſe, ce qui ne contribuë pas peu à ſa repriſe.

Si c'eſt quelque Coquille qu'on veüille gazonner, ou quelque Enroulement dont le Gazon perit, on enfonce des piquets aux extremitez, afin de ne point

perdre de vûë l'ancienne trace, ensuite on leve le mauvais Gazon, puis on foüille un peu avant en terre pour en ôter le Chien-dent; cela observé, on fait une trace nouvelle, sur laquelle on plaque le Gazon nouvellement arraché.

Les Rampes ne sont pas plus difficiles à gazonner, il y a plus de travail à l'égard des Talus & des Glacis, en ce qu'il faut plaquer le Gazon, de maniere qu'il ne lâche point & qu'il conserve la ligne de pente, sans former des coudes & des jarrêts.

Lorsque ces Talus & Glacis n'ont que cinq à six pieds de haut, tels que sont ceux dont les petites Terrasses & les renfoncemens des Boulingrins sont accompagnez; ce n'est pas une difficulté d'y plaquer le Gazon, il n'y a qu'à suivre ce qu'on a dit.

Si ce Talus est trop roide, il faut y cheviller le Gazon, ainsi que lorsqu'on le plaque sur les faces des degrez, autrement ce Gazon ne tiendroit pas.

Les Talus & les Glacis ne se sement guere en Gazon, principalement lorsqu'ils sont roides; on voit néanmoins des Glacis accommodez de cette sorte, & qui réüssissent trés-bien; mais il faut pour lors semer la graine bien druë & le plus également qu'il est possible.

Lorsque les Talus ont quinze à vingt pieds de haut, on les construit par lits de terre & clayonage avec gazon en pointe qu'on plaque dessus; mais comme ces Glacis ne regardent que les Fortifications, & qu'ils ne se pratiquent guere dans les Jardins, nous n'en dirons rien davantage.

## ARTICLE VII.

### *Comment entretenir le Gazon.*

Il faut tomber d'accord que le Gazon donne un grand relief à un Jardin; mais il faut pour cela qu'il soit bien entretenu, autrement rien n'est plus disgracieux à la vûë, & tout cet entretien consiste à tondre souvent ce Gazon; c'est-à dire, une fois le mois, depuis le mois de Mars jusqu'en Octobre; plus le Gazon est fauché, plus il devient épais: les uns le tondent avec la faux, d'autres avec les ciseaux de Jardinier; cette derniere façon est la meilleure.

C'est d'une superficie unie que dépend la beauté d'un Gazon, ce qu'on ne peut luy faire acquerir lorsqu'on le neglige, comme cela arrive en bien des endroits, soit par la negligence des Jardiniers, ausquels pareil ouvrage ne plaît gueres, ou par celle des Maîtres qui n'y font pas attention, & qui ne reflechissent point sur l'avantage qu'il y a de donner cette façon au Gazon.

Lorsqu'on fauche le Gazon, il faut encore soigner de couper de temps en temps celuy qui excede le pourtour des Pieces de Gazon; cela se fait avec la bêche, & le long d'un cordeau qui est tendu: sans cette précaution, les Compartimens deviennent confus & hors de trace.

Quelques-uns, pour bien entretenir le Gazon, le tondent souvent & le battent quand il croît trop épais; ils roulent dessus de gros Cylindres de bois ou de pierre, il n'y a rien de meilleur pour arraser l'herbe de bien prés.

S'il arrive dans la ſuite que le Gazon vienne à manquer dans des endroits, il faut y reſemer de la graine, la baſſiner d'un peu de terre en pouſſiere, puis l'arroſer; l'expedient en eſt trés-bon.

## CHAPITRE IX.

### *De la ſcience d'un Architecte en fait de Jardins d'ornemens.*

UN Jardin d'ornement eſt ſouvent mal conduit, faute d'avoir un Architecte qui l'entende; il faut donc en choiſir un qui ſoit honnête homme & habile, & qui ſoit quelque choſe de plus qu'un Jardinier. Ce n'eſt pas la pratique d'un Jardin décoré, qui fait abſolument l'Architecte; c'eſt l'invention, la préciſion, la juſteſſe de l'invention, le jugement aidé de la prudence, & confirmé par un bon goût qui doit regner dans ces ſortes d'ouvrages.

Quoyqu'un Jardinier ſoit tous les jours verſé dans la pratique des Jardins, il n'en eſt pas pour cela toûjours plus habile dans l'execution d'un plant. L'experience en fait de Jardin, peut bien inſtruire du choix & de l'employ des matieres; mais elle n'éclaire pas toûjours l'entendement juſqu'à l'élever aux grandes idées; & à moins que la Nature ne nous ait diſpoſé à cet Art, il eſt douteux que la pratique des Jardins rende un Jardinier un bon Architecte. On a ſur ceci tous les jours de nouveaux exemples; mais ſans nous arrêter davantage à cette diſcution, voicy ce que doit faire un veritable Architecte pour les Jardins d'ornemens, lorſqu'il en entreprend la conduite.

Il doit d'abord avoir pour objet la diſpoſition du lieu, & la diſtribution qu'il en doit faire; ce n'eſt pas peu que de bien ſçavoir diſtribuer un Jardin, de connoître les défauts du terrein, pour les corriger & en tirer avantage.

La diſtribution en eſt toûjours belle, lorſque la varieté & la diverſité des Pieces qui compoſent un Jardin, y paroiſſent ſans confuſion & de bon goût. Les colifichets en doivent être bannis; c'eſt le défaut néanmoins dans lequel tombent bien des gens qui ſe mêlent de conduire ces Jardins, ou d'en donner des Deſſeins; & c'eſt ce que doit éviter avec ſoin un Architecte ou un Deſſinateur, quand il ſe forme l'idée d'un Plan de cette nature.

Il eſt vray auſſi qu'un Architecte ſe trouve quelquefois bien embarraſſé avec tout ſon ſçavoir faire, lorſqu'il faut ſoûmettre tout ſon bon goût au caprice dépravé d'un Particulier qui n'en veut point démordre; en faut-il davantage pour gâter l'emplacement le plus favorable du monde pour faire quelque choſe de beau? Ce n'eſt pourtant pas ſur ce Particulier que la faute en tombe; l'Architecte a bon dos, c'eſt luy qui en porte tout le blâme & la critique qu'on en fait.

L'Architecte de ſon côté, pour n'avoir rien à ſe reprocher dans ſon entrepriſe, doit examiner d'abord le Plan general dont il veut faire le Deſſein, & tâcher de ſurmonter les difficultez qui s'y rencontrent, ſoit par l'irregularité du lieu qu'il a pour objet, ſoit par les biais conſidérables, la chute & l'inégalité du terrein qui le tiennent aſſujetti dans une place neuve.

S'il

S'il arrive que ce soit un Jardin en desordre qu'il ait à rétablir, il doit en lever le Plan exactement ; & dans l'idée qu'il s'en formera, s'assujettir à ce qui doit absolument y rester, tels que sont les Bâtimens, les Bassins, s'il y en a de faits, à moins que pour la beauté du Dessein, il ne faille les porter ailleurs ; il faudra conserver les Bois & les Palissades qui sont déja venus, d'autant que ces ornemens sont trés-long temps à parvenir à une hauteur qui satisfasse ; ce sont des Antiquez respectables, & ausquelles on ne doit toucher que pour les restaurer, sans les détruire, & ne pas suivre en cela bien des Architectes, qui ne voulant rien devoir à une Antiquité qui a du grand, renversent tout pour n'y substituer souvent que des ornemens d'un trés mauvais goût.

Ce n'est pas un petit Ouvrage que de bien conduire un Jardin, & le distribuer avec art ; l'invention en est difficile, il faut un genie tout particulier pour y réüssir ; c'est pourquoy on ne doit point s'étonner si la plûpart de ceux qui se mêlent de donner des Desseins de Jardins, en produisent qui sont d'un goût si dépravé.

Ce n'est pas que ces Plans ne soient bien dessinez & bien lavez, qu'ils ne flattent les yeux de ceux qui les regardent ; & c'est justement par là que les Particuliers qui ne s'y connoissent pas, y sont trompez : ces Plans, pour rendre la varieté des Pieces qui les composent plus agréable, en sont quelquefois tellement chargez, que les Arbres qu'on y plante, n'ont quelquefois pas une toise de distance entr'eux ; défaut trés-considerable dans le Jardinage, & qui fait que ces Arbres ne croissent qu'imparfaitement ; outre que ces Pieces, par la petite étenduë qu'on leur donne dans le dedans, sont quelquefois si resserrées, qu'on ne peut en joüir pour ce qu'elles ont été destinées. Ce n'est pas le tout que de bien dessiner, il faut bien penser en fait de Dessein, & un Architecte qui dessinera médiocrement, & qui pensera bien, sera plus estimé qu'un autre qui dessinera parfaitement & qui pensera mal. A quoy bon charger un terrein de plus de Pieces d'ornemens qu'il n'en peut souffrir, puisque c'est s'exposer à arracher le Plant un an ou deux aprés, pour le replanter de nouveau & dans une autre idée.

Il faut une intelligence particuliere pour composer un beau Dessein de Jardin, cette connoissance doit venir de loin ; c'est la Nature qui donne ces talens, & l'Art qui les perfectionne : la belle disposition d'un Jardin, consiste à l'égayer sans trop le découvrir, & à en étendre les vûës.

Un Jardin ne doit point se faire voir tout d'un coup d'œil, c'est un défaut ; l'agrément veut qu'on y aille chercher une partie des ornemens, qu'un couvert nous cache, aprés néanmoins que les yeux d'abord y ont trouvé de quoy se satisfaire.

C'est d'abord le Parterre qui doit les y frapper, puis les Palissades, s'il y a lieu d'en mettre ; mais avant que d'en venir là, on aura égard aux vûës, qu'il ne faut point boucher, principalement quand elles sont riches ; s'il n'y en a point, on ne craindra pas d'accompagner ce Parterre de Bosquets ou de quelques autres Pieces qui le relevent.

Les Pieces dont un Jardin d'ornemens est composé, sont les Fontaines, quand l'eau le permet, les Bosquets, Salles, Sallons, Cloître, & autres beaux morceaux de cette sorte, dont on parlera. La principale Allée d'un Jardin,

doit toûjours être pratiquée en face du Bâtiment, & accompagné d'autres d'une belle largeur ; ensuite, & au-dela du Parterre, on y dresse, si le bon goût le veut, des Boulingrins de plusieurs manieres, & on y ménage plusieurs autres Desseins differens.

La varieté plaît dans les Jardins d'ornemens, deux Bosquets vis-à-vis l'un de l'autre, quoyqu'ils soient d'une forme exterieure & d'une grandeur égale, doivent être variez dans les dedans, ainsi que les autres Pieces couvertes.

On a déja dit qu'il falloit éviter les colifichets, les Petites Pieces de rien, qu'un crayon fait voir sur le papier les plus jolies du monde aux yeux de ceux qui ne se connoissent point en Jardins. Un Architecte de Jardin bien entendu, donne toûjours dans le grand & dans le beau ; il est ennemi des petits Cabinets pratiquez dans des Bosquets, qui ont déja une trés-petite étenduë ; il évite de faire les petites Allées quand il y a du terrein, & les Bassinets ; il prend bien garde aussi de tomber dans le défaut opposé, c'est-à-dire, de faire des Bassins monstrueux dans de petits Jardins, & de maniere que les bords sortent de l'alignement des Allées, peut-on rien penser de plus difforme en fait de Jardin.

Il y a encore plusieurs autres regles qui regardent les Jardins de propreté, & dont on parlera dans la suite de cet Ouvrage.

---

## CHAPITRE X.

### *Du Nivellement.*

COmme la connoissance parfaite du Nivellement est un Art particulier qui demande beaucoup de théorie & de pratique, nous n'en dirons ici que ce qui est d'usage ordinaire pour les Jardins.

1°. On fait plusieurs sortes de Niveaux, dont le plus commode est le *Niveau d'air*, que quelques-uns appellent le *Niveau d'eau :* c'est un peu d'air enfermé dans un cylindre de verre plein d'eau, & scellé hermetiquement par les deux bouts ; quand cette goute d'air s'arrête justement au milieu du cylindre, le cylindre se trouve posé horizontalement, & par consequent l'endroit qu'on mesure est de niveau.

Le Niveau ordinaire pour mettre un terrein de niveau, est le Niveau des Massons, qui n'est autre chose qu'une Equerre, dans l'angle de laquelle pend un filet au bout duquel est un plomb qui doit toûjours tomber juste dans l'entaille qui est au milieu de la barre qui traverse les deux côtez de l'Equerre.

Pour niveller, il faut, outre ce Niveau, une longue Regle pour le poser dessus, & des *Jallons* qui ne sont autre chose que des bâtons bien droits de même hauteur de cinq à six pieds qu'on unit bien par le dessus ; on arme la tête d'un morceau de linge ou de papier blanc, ou bien on les blanchit simplement pour qu'on les voye de loin plus distinctement.

2°. La maneuvre du Nivellement se fait ainsi.

Un homme porte les jallons, un autre le cordeau pour aligner, & le troisiéme qui est le Niveleur, conduit l'Ouvrage.

On commence par l'endroit le plus élevé. On y fiche deux jallons en terre à huit ou neuf pieds l'un de l'autre ; on pose la Regle par-dessus le Niveau sur le milieu de la Regle, & on fait venir le plomb du Niveau dans son centre, en enfonçant celuy des deux jallons qui est trop haut. Ensuite on continue de poser des jallons sur la ligne des premiers, jusqu'au bas du terrein qu'on veut niveler : on les enfonce, ou on les releve, de sorte que leurs têtes soient au Niveau des autres, ce que le Niveleur examine d'abord en tenant le bout du cordeau pour voir s'ils sont plantez sur le même alignement & à la même hauteur ; ensuite il les bornaye, c'est-à-dire que de l'un des bouts de la ligne, il regarde d'un œil si tous les jallons sont bien alignez & de Niveau, souvent même il le verifie avec le Niveau, en le posant par-dessus la Regle sur tous les jallons l'un aprés l'autre.

Outre les jallons, on a des Piquets de même hauteur qu'on enfonce en terre prés des jallons, & on les met de Niveau & en alignement avec le cordeau ; & on s'en sert, 1°. pour niveller dessus ce qui est plus aisé que sur les jallons. 2°. Pour conserver la mesure en cas que les jallons soient déplacez. 3°. Pour faire les *Repaires* & applanir le terrein, comme nous l'allons expliquer.

Tous les jallons & Piquets étant posez de Niveau, le Niveleur voit ce que le terrein a de pente & d'inégalité, par le plus ou le moins que chaque jallon ou chaque Piquet a au-dessus de terre.

Pour applanir un terrein inégal, les Jardiniers font ce qu'ils appellent *des Repaires* ou *des Hesmes*. Pour cela, on tend le cordeau d'un Piquet à un autre dans l'endroit qu'on veut mettre de Niveau ; si ce terrein est en pente, on y apporte des terres le long du cordeau, on en fait des buttes de chacune deux ou trois pieds de largeur, qu'on trépignera bien pour plomber la terre & la rendre ferme & massive ; & enfin on y passe le rateau aprés qu'on a comblé & trépigné la butte, jusqu'à ce que le cordeau passe par-tout à fleur de terre apportée du reste du terrein.

Si le terrein est trop élevé, pour le mettre de Niveau, on en ôte la terre tout le long du cordeau en la creusant par rigolles, dont ensuite on applanit les places jusqu'à ce que le cordeau coule librement & également sur toute la superficie. Ce qui se pratique de même pour faire des Rampes ou Glacis ; & c'est presque de cette même maniere qu'on coupe les terreins de pente & autres lieux trop élevez.

3°. Pour mettre un terrein au Niveau, on prend pour centre le jallon ou Piquet posé dans l'endroit, au Niveau duquel on veut que tout le reste du terrein se rapporte ; le Niveleur prend un bâton de la longueur de ce que le jallon ou Piquet du centre a de hauteur au dessus de terre ; ensuite il va à tous les autres jallons l'un aprés l'autre ; & sans les remuer, il leur donne à tous hors de terre la hauteur de son bâton portatif, ce qui se fait en déchauffant le pied des jallons qui n'auroient pas la même hauteur au-dessus de terre, & en buttant de terre bien trépignée ceux qui au-dessus de terre, seroient plus hauts que le bâton portatif. Cela fait, tous les jallons se trouvent avoir hors de terre la même hauteur, & ils sont par consequent

tous de Niveau à leur tête & au point où ils entrent en terre ; de ſorte qu'en applaniſſant le reſte du terrein, qui eſt depuis le pied d'un jallon jusqu'à celuy d'un autre, tout le terrein ſe trouvera de Niveau ; ce qu'il ſera alors aiſé de faire, puiſque d'un jallon à l'autre, il n'y aura qu'àôter la terre dans les endroits plus hauts, ou en jetter dans les endroits plus bas que le pied des jallons.

4°. Quand le terrein eſt trop rabotteux ou trop difficile, on le laboure & enſuite on le herſe pour y planter plus aiſément les jallons & les Piquets. Souvent même on ſe contente de ce travail groſſier pour le rendre applani ou à peu prés ; car au reſte ce ſeroit une grande dépenſe que d'en vouloir mettre au Niveau juſte une grande étenduë de terrein ; d'autant que ſouvent on peut en ménager les inégalitez & corriger les défauts du lieu, en y faiſant des Pieces détachées, ou vuides & plattes, comme Boulingrins, Glacis, & Baſſins, ou Plaines ; & de rechef, comme Bois, Berceaux, Terraſſes, Cabinets, Petit-Amphithéatre, &c.

---

## CHAPITRE XI.

### *Des differentes ſortes de Parterres, & de ce qu'il y a à obſerver pour les conduire à leur perfection.*

IL n'y a rien, au ſentiment de bien des gens, de mieux imaginé dans un Jardin, que ces manieres differentes de tracer ſur la terre diverſes figures, ſur-tout lorſque le Deſſein en eſt bien penſé, & que l'execution eſt faite par d'habiles mains.

Les Parterres ſont ordinairement compoſez de Becs-de-Corbin ſimples, Becs-de-Corbin doublez, feüilles de refend, Palmettes, Fleurons, Rainceaux, Volutes, Traits, Nilles doubles & Nilles ſimples, Agrafes, Naiſſances, Graines, Chapelets, Cartouches, Culots, Maſſifs, Attaches, Guillochis ou Entrelacs, Dents de Loup, Trefles, Enroulemens, Coquille de Gazon, Sentiers, Platte-bandes & autres traits ; on y joint quelquefois des Fleurs d'invention, comme Tulippes, Roſettes, & quelques autres.

Les Parterres, pour être beaux, ne doivent être chargez que d'une Broderie legere ; on ſe donnera de garde auſſi de tomber dans le parti oppoſé, c'eſt-à-dire, que pour vouloir rendre un Parterre trop leger, on l'amaigriſſe de maniere, que le tableau qui le contient paroît tout dégarni de broderie, ce qui opére un mauvais effet à la vûë : il faut éviter auſſi de rendre ce Parterre trop confus, étant obligé trois ou quatre ans aprés de le faire arracher à cauſe des traits de Buis qui ſe confondent l'un dans l'autre.

On compte dans le Jardinage de quatre ſortes de Parterres ; ſçavoir, *Parterre de Broderie*, c'eſt celuy qui frappe le plus agréablement la vûë ; *Parterre à l'Angloiſe*, ainſi appellé, parce que la mode en vient d'Angleterre ; *Parterre de Compartimens*, & *Parterre de Pieces coupées :* reprenons tous ces Parterres pour en donner une idée plus complette.

## ARTICLE PREMIER.

### *Des Parterres de Broderie.*

Les Parterres de Broderie ne sont estimez qu'autant que le bon goût regne dans le Dessein qui le represente ; l'invention n'en doit point mettre à la gêne l'esprit de celuy qui veut en avoir l'honneur, il faut qu'il soit libre là-dessus, & pourvû qu'il ait trouvé quelque chose qui plaise, cela luy doit suffire ; on mêle quelquefois parmi la Broderie, des Massifs chargez de gazon dans le milieu & détachez du Buis par quelque sable ou ciment ; des Enroulemens & des Plate-bandes de Fleurs.

La mode aujourd'huy de varier les Parterres en Broderie avec des sables de diverses couleurs, est du goût de bien des gens ; mais si cette invention a son merite, elle oblige d'ailleurs à une grande sujetion de changer ces sables de temps en temps, parce que les couleurs s'en passent, & que la terre s'y mêle ; cependant ce brillant qui rehausse un Parterre, n'est point à rejetter, mais il ne convient que dans les Jardins de Ville ; il faut à la Campagne quelque chose de moins éclatant, & qui dure davantage.

On est encore entêté de ces Massifs ou Pieces découpées entieres, garnis de Marguerites & de Statice ; on avoüe que cela brille beaucoup, mais l'usage n'en doit être approuvé que dans les petits Jardins de Ville ou ceux de moyenne grandeur ; cet ornement est trop ajusté pour les Jardins de grande étenduë, on doit y en mettre de moins affectez, & qui donne une plus grande idée.

Comme il faut absolument s'assujettir aux Bâtimens lorsqu'on veut faire des Parterres, aussi est-il à propos de prendre garde de les y bien disposer ; & pour cela il est bon de couper les uns en deux Pieces repetées avec une Allée dans le milieu, ou de n'en faire qu'un seul tableau bordé d'une Allée de chaque côté. Il arrive quelquefois qu'il faut couper ces Parterres par des Allées diagonales, en quatre Pieces, qui forment une Croix de saint André ; on ne les coupe quelquefois qu'en trois, & le tout d'une maniere que chaque Allée vienne enfiler les portes du Bâtiment qui conduisent au Jardin.

Un Parterre, pour être bien proportionné, doit être deux fois plus long que large ; les tableaux, lorsqu'ils sont longs, ont meilleure grace que lorsqu'ils sont quarrez ou oblongs ; quelquefois aussi on est obligé de s'en tenir à cette figure, le terrein ne permettant pas qu'on fasse autrement.

Lorsqu'un Parterre est spacieux, il est bon de le couper par des Massifs, Coquilles de gazon & des Cartouches, afin d'interrompre les traits des Rainceaux qui seroient trop longs, & par consequent desagréables. Il faut toûjours que les Naissances des Pieces qui composent la Broderie, sortent d'un endroit bien choisi, sans se confondre l'une avec l'autre ; on tire souvent ces Naissances des Enroulemens ; elles partent quelquefois d'un Culot, & d'autrefois d'une Volute, ou de quelqu'autre lieu qu'on juge le plus convenable pour cela.

Ce n'est plus la mode de mettre de grands Ifs dans les Parterres, on en

a aussi exclus les Arbrisseaux, parce qu'on a prétendu, comme il est vray, que ces Plants offusquoient trop un Parterre, & qu'ils en déroboient aux yeux une partie de la beauté; c'est pourquoy on ne laisse monter ces Ifs qu'à trois ou quatre pieds de haut.

## ARTICLE II.

### *Des Parterres à l'Angloise.*

Les Parterres à l'Angloise ont leur agrément particulier, quoyqu'ils passent pour les plus simples & les moindres de tous; cependant il ne laisse pas que d'y avoir un peu d'invention dans les differens compartimens dont ils sont composez: on fait de ces Parterres sans Buis, mais pour lors il faut observer de semer épais les bords de chaque Piece, afin qu'elles se détachent sans confusion les unes des autres par le sable qui est entre-deux: d'autres tracent ces Compartimens avec du Buis & les remplissent de gazon, soignant de les détacher du Buis par un petit sentier d'un pied ou d'un pied & demi garni de sable de quelle couleur on veut.

## ARTICLE III.

### *Des Parterres en découpez.*

A l'égard des Parterres en découpez, la mode en est presque passée; cependant on en voit encore quelques-uns, principalemant chez les Particuliers qui sont curieux en Fleurs, & qui aiment mieux en voir telles Pieces bien garnies, selon les saisons, que la plus belle Broderie qu'il y ait: on ne dispute point des goûts, ces Parterres ont leur merite, ainsi on auroit tort de les supprimer dans nos Jardins.

## ARTICLE IV.

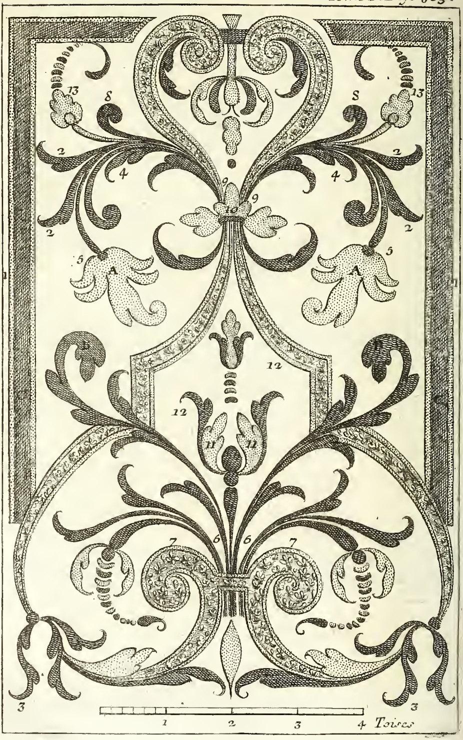
### *Des Parterres de Compartimens.*

Les Parterres de Compartimens sont ceux dont le dessein se repete par symetrie tant en haut qu'en bas, & sur les côtez: on charge ces Parterres d'une Broderie legere, de Massifs, Pieces de Gazon, Enroulemens, & de Platte-bandes: ces Parterres ont assez d'agrément quand ils sont bien entendus & bien entretenus.

## ARTICLE V.

### *Des Platte-bandes.*

Les *Platte-bandes* des Parterres sont de fantaisie, les unes sont toutes unies & plattes, ornées simplement dans le milieu d'un Massif de Gazon détaché du Buis par deux petits sentiers à côté, garnis de sable rouge, machefer ou sable à l'ordinaire; quelquefois, pour y donner du relief, on y met des Ifs, des vases ou des pots de Fleurs d'espace en espace, posez sur des dez de pierre au milieu du Massif.


13
8
2
4
9
10
5
A
12
11
6
7
3
1
2
3
4 Toises

Il y a d'autres Platte-bandes, dont la terre du milieu eſt en dos-d'âne, pour y mettre des Fleurs & des Ifs ; ce ſont les Platte-bandes les plus ſimples, mais qui dans leur ſimplicité font un ſpectacle fort agreable dans un Jardin, lorſqu'elles ſont bien entretenuës de Fleurs dans chaque ſaiſon.

On accompagne encore les Parterres d'autres Platte-bandes coupées en Compartimens, & ſéparées par des ſentiers ; ces Pieces ſont ordinairement deſtinées pour des Fleurs, c'eſt pourquoy on les laboure.

Il faut obſerver que le fond des Parterres doit toûjours être ſablé ; quelquefois, comme on a déja dit, on en veut les ornemens de pluſieurs couleurs ; pour lors on ſe ſert de ciment pour le rouge, ou d'un ſable naturellement rouge, comme il y en a à Vaucreſſon & en d'autres endroits aux environs de Paris ; mais comme on n'a point par-tout cette commodité, on ſe paſſe de ciment.

On employe pour le noir, de la terre-noire, du terreau, du machefer, ou du charbon battu & pilé ; pour le ſable, on s'en ſert comme on le trouve dans les lieux où l'on eſt, ſoit ſable de Riviere, ou ſablons jaunes ou blancs.

## ARTICLE VI.

### *Comment diſtinguer les couleurs dans les Parterres gravez.*

Mais pour diſtinguer dans les Parterres gravez, les couleurs qui en font la varieté, on ſe ſouviendra que les points ſemez clairs, marquent le ſable rouge ; on connoît le noir ou la limaille de fer, par les lignes croiſées en biais l'une ſur l'autre. Le Gazon ſe voit par des lignes croiſées droites ; & on diſtingue l'Email formé par les Marguerites & la Statice, par quantité de petites feüilles les unes contre les autres.

Quoyque chaque Parterre a ſon échelle, ce n'eſt pas à dire pour cela qu'on ne puiſſe s'en ſervir que pour l'eſpace que contient le terrein ; il eſt loiſible d'en changer les proportions, d'élargir, raccourcir ou d'en allonger les Pieces, de les diminuer ou de les augmenter ; tout cela ſe doit faire avec beaucoup de préciſion & de jugement, & prendre garde que cette augmentation ou diminution ne ſoit pas bien conſidérable, autrement ce ſeroit un Deſſein eſtropié, & qui ne reſſembleroit plus à luy-même. C'eſt aſſez parler des Parterres & de tout ce qu'il y faut obſerver, pour les donner de bon goût ; paſſons aux Figures qui doivent les repreſenter.

### *Parterre I.*

Le premier Parterre eſt en un ſeul tableau enrichi d'une Broderie aſſez particuliere ; elle eſt accompagnée de Maſſifs de Gazon, interrompus pluſieurs fois par la Broderie, & formant deux Cartouches ornez chacun d'un beau Fleuron dans le milieu : la Platte-bande en eſt unie. Pour varier ce Parterre, on peut, ſi l'on veut, émailler le premier Maſſif avec du ſable rouge à côté, pour détacher l'Email ; & l'autre, y plaquer du Gazon dans le milieu, accompagné de mâchefer des deux côtez : les Platte-bandes ſeront ornées de Fleurs, ou bien émaillées dans le milieu, ou garnies de Gazon avec des ſables differens à côté.

Mais pour revenir aux marques qui font diſtinguer les traits differens qui compoſent la Broderie d'un Parterre, & connoître les couleurs qui en rehauſſent l'éclat, & les divers Maſſifs qui en font l'ornement, voici pour démontrer toutes ces parties, ce qu'on a jugé a propos de mettre ici.

*Démonſtration des traits qui entrent dans la Broderie.*

1. Platte-bande, c'eſt du Gazon détaché du Buis avec du ſable rouge.
2. Becs-de-Corbin ſimples.
3. Becs-de-Corbin doublez.
4. Feüilles de refend.
5. Fleurons, c'eſt un ornement compoſé d'une ou deux Fleurs avec des Becs-de-Corbin mêlez, ou autres traits.
6. Rainceaux.
7. Volutes.
8. Nilles doubles.
9. Naiſſances, c'eſt l'endroit d'où part un Fleuron.
10. Agraffe, c'eſt ce qui tient attaché plufieurs traits joints enſemble.
11. Dents de Loup.
12. Cartouche.
13. Trefles.

*Démonſtration des couleurs & Maſſifs qui ſervent de décoration aux Parterres.*

A. Sable rouge.
B. Sable noir.
C. Gazon.
D. Maſſif en émail.
E. Maſſif de Gazon.

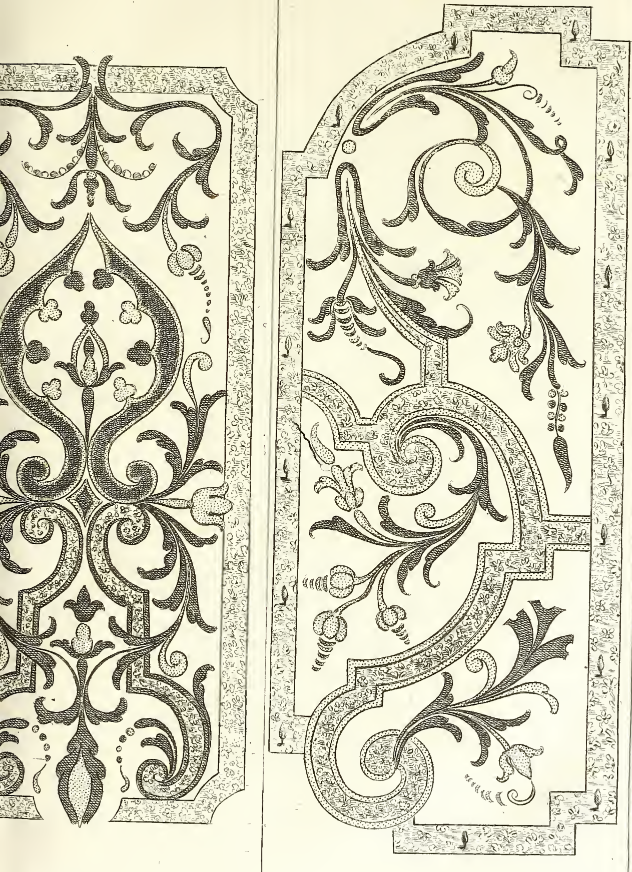
*Parterre II.*

Cette Planche repreſente un Parterre de Broderie en deux Pièces de differens Deſſeins, on pourra choiſir des deux celle qui plaira le plus; il n'y aura qu'à les repeter, & laiſſer une Allée dans le milieu.

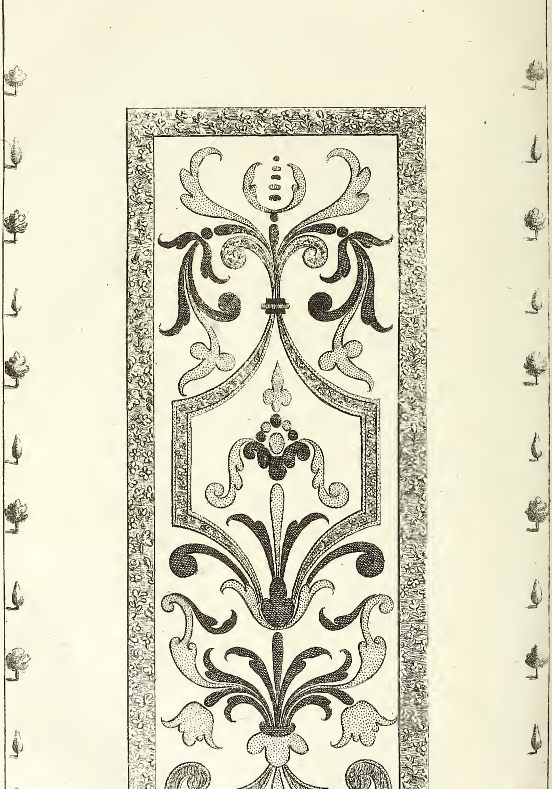
Ce Parterre eſt fort agréable, le Deſſein & ſa Broderie qui eſt variée par les Fleurons qui y ſont, le rendent d'un goût nouveau; le Maſſif du milieu d'où partent ces Fleurons, ſera émaillé ſi on veut, c'eſt-à-dire orné dans le milieu de Marguerites & de Statices, avec du ſable rouge à côté; on partage ordinairement cet eſpace en trois parties égales; celle du milieu eſt pour l'émail, & les deux côtez pour le ſable: quant à la Platte-bande, on y mettra des Fleurs avec des Ifs de diſtance en diſtance.

*Parterre III.*

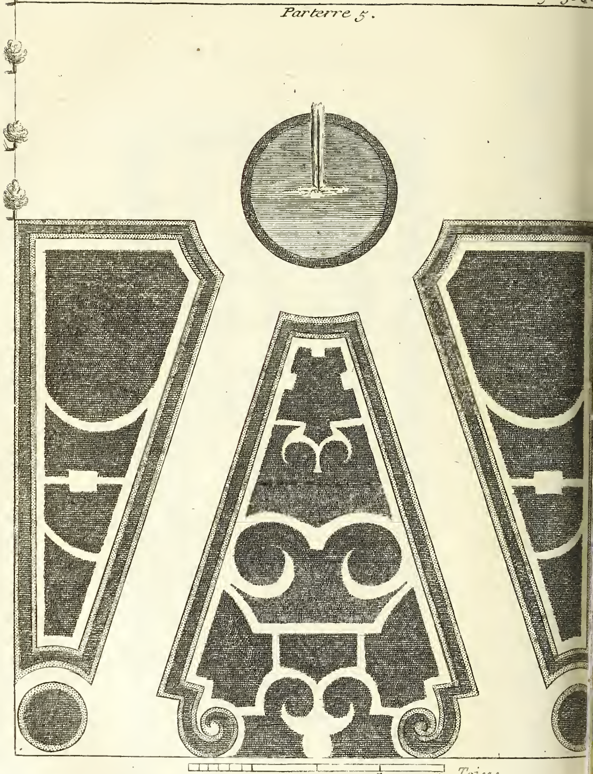
Ce Parterre n'eſt pas moins particulier dans ſon goût, & l'on peut dire même, que l'idée en eſt toute nouvelle. Il a cinq toiſes de large, ainſi que le précédent, & ſe peuvent tous les deux mettre ſur ſix toiſes; celuy-ci eſt renfermé dans des Platte-bandes échancrées dans les angles; ſon Maſſif dans le bas, eſt formé par des Volutes, & orné d'une Broderie qui le perce & qui vient communiquer en deſcendant au Culot qui ſemble porter le Fleuron. Le haut du Maſſif repreſente un Cartouche environné de Trefles en-dedans & d'une Fleur particuliere, & ſurmonté d'une Broderie qui tombe deſſus en joüant aſſez agréablement. Les Maſſifs doivent être émaillez; & pour les varier, l'émail du bas ſera accompagné de mâchefer ou charbon pilé; & l'autre de ſable rouge; quant aux Platte-bandes, on y mettra du gazon


2
3
4
5 toises

Parterre 4.



Parterre 5.




1
2
3
4
5 toises

gazon avec du ſable rouge à côté, ou des Fleurs, ſi on le ſouhaite. Faiſons voir encore ici quelques traits de Broderie, dont on n'a point parlé dans la Démonſtration précedente.

*Démonſtration.*

1. Palmettes.
2. Graines ou grains de Chapelet.
3. Nilles ſimples.
4. Attaches.
5. Enroulemens.

*Parterre IV.*

On voit ſur cette Planche un petit Parterre propre pour un Jardin de Ville; il eſt d'une Broderie fort agréable; on voit du Culot s'élever un Fleuron d'un aſſez bon goût, il contient un Cartouche orné dans le milieu d'un autre Fleuron qui communique au premier : ce Cartouche eſt formé par un Maſſif, dans le milieu duquel on peut plaquer du gazon ſi on veut, ou planter des Marguerites, avec du ſable rouge à côté, ou du ciment, cela fait le même effet : ce Cartouche jette encore un autre Fleuron qui tombe, pour faire contraſte à celuy d'en-bas; les Platte-bandes ſont deſtinées pour mettre des Fleurs. Ce Parterre contient trois toiſes de large; il peut s'executer ſur quatre, ſix & ſept toiſes de long.

*Démonſtration.*

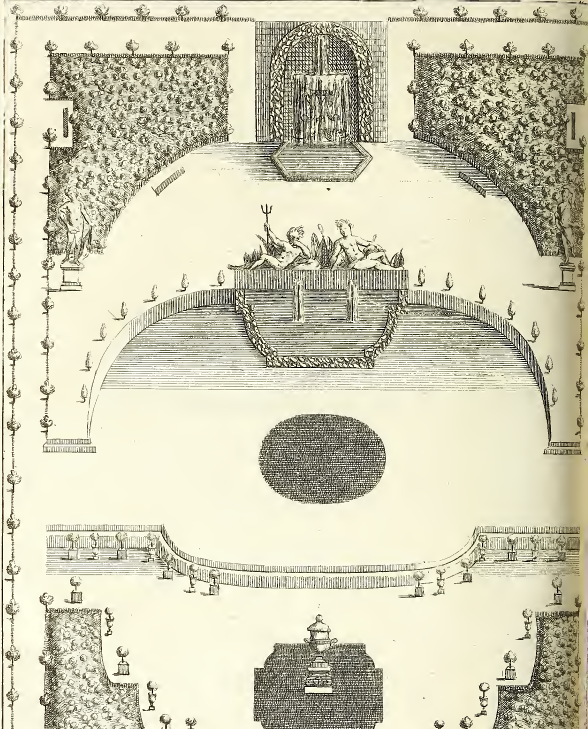
1. Culot.
2. Trefles.
3. Chapelet.

*Parterre V.*

Eſt un Parterre à l'Angloiſe en trois Pieces, avec un Baſſin dans le haut; il n'y a que les Platte-bandes qui ſont bordées de Buis avec un Gazon plaqué dans le milieu, & du ſable rouge, ou du ciment à côté, ou du mâchefer ou charbon pilé qui produit le même effet. On peut, ſi l'on ſouhaite, au lieu de Gazon, orner les Platte-bandes de Fleurs, la varieté n'en ſera pas moins agréable. Ces Parterres de Gazon ne ſont ordinairement compoſez que de Découpez differens; ainſi ſans autre démonſtration, on pourra par ceux-là juger ce que c'eſt que ces Pieces.

*Parterre VI.*

On trouve dans cette Planche un grand Parterre de Broderie en un ſeul tableau; on peut dire qu'il eſt tout nouveau en ſon eſpece, & d'un goût ſingulier. On y voit un grand Fleuron porté par un Culot en maniere de vaſe, & enfermé dans un Cartouche environné de petits Fleurons fort agréables : le Maſſif de ce Cartouche peut être émaillé, ſi on veut, ou orné de Gazon ſeulement, avec du ſable rouge pour le détacher du Buis; du bas de ce Cartouche ſort un grand Fleuron partagé dans le haut, & qui venant ſe joindre par un agraffe qui en lie les Rainceaux, tient un autre Fleuron qui tombe, & un autre au-deſſus qui eſt aſſez particulier & enfermé dans une maniere de Cartouche dont la Broderie joüe & frappe l'œil fort agréable-


10
20
30

avons déja dit qu'il falloit que les dedans de chaque Bosquet fussent variez, afin de ne point toûjours trouver le même objet lorsqu'on passe de l'un a l'autre ; il n'y a qu'à voir pour exemple, Versailles, Marly & d'autres Maisons de consequence où cette regle est si exactement observée ; en faut-il davantage pour convaincre les ignorans de leurs fautes ; voilà ce qui concerne les *Bosquets couverts*, parce qu'il y en a d'autres qu'on appelle *Bosquets découverts*. Disons encore quelque chose des premiers, avant que de parler de ceux ci

Il est constant que ces Bosquets dans leur construction, fournissent beaucoup de quoy occuper l'esprit d'un Architecte, lorsqu'il a de l'invention ; rien ne doit le rebuter à l'égard de l'emplacement, soit que le terrein en soit uni ou non ; s'il s'y trouve quelque profondeur, il peut y faire quelque renfoncement bien taillé avec rampe & escalier de gazon ; s'il y a quelque butte de terre, il y pratique des Gradins tout autour, ou autres choses qui luy viendront en la pensée, & le tout pour empêcher les transports de terres qui coûtent beaucoup & qui font peu d'honneur à leurs Maîtres ; ajoûtez que toutes ces figures extraordinaires bien dressées, sont plus belles que celles qu'on donne à un Bosquet situé dans un terrein uni. Il est vray que des Bosquets construits de cette sorte, ne sont pas l'ouvrage d'un simple Jardinier, ni de beaucoup de Dessinateurs de Jardins qui s'imaginent être les plus habiles qui soient en cet Art, lorsqu'ils ont donné un Dessein de Parterre tel que tel, & bien lavé.

On plante ordinairement le pourtour des Bosquets avec la Charmille ou l'Erable entremêlée d'Ormes, de Tilleuls d'Hollande, ou de Marroniers d'Inde d'espace en espace, & à deux toises ou un peu plus ou moins éloignez l'un de l'autre ; on peut n'y mettre, si on veut, que d'une seule espece de ces Arbres, ou bien mêler les Ormes ou les Marroniers d'Inde avec les Tilleuls d'Hollande, & faire en sorte que ceux-ci garnissent toûjours les dedans ; au reste cela dépend de la fantaisie, on ne prétend point établir de regles certaines là-dessus.

Outre les Bosquets dont on vient de parler, il y a les *Bosquets découverts* à Compartimens ; ils different des premiers, en ce qu'il n'y a point d'Arbres plantez dans le milieu pour faire des Touffus : la Palissade qui les environne ne doit être qu'à hauteur d'appuy. Quant aux Arbres qui en font l'ornement, sont les Marroniers d'Inde & les Tilleuls d'Hollande. Ces Bosquets ont leur merite dans un Jardin, & lorsqu'on s'y promene, on a le plaisir de joüir de la vûë de tout ce qui est dans un Jardin, sans que rien en empêche.

Ces Bosquets sont ordinairement dans le milieu décorez de Pieces de Gazon avec des sentiers tout autour & accompagnez d'Ifs ; on peut, si la grandeur du terrein le permet, pratiquer des Cabinets ou des Sallons dans les encoignures, avec des Enfilades qui se communiquent l'une dans l'autre.

Ces Bosquets conviennent trés-bien dans les Jardins de grande étenduë où il y a bien des vûës à ménager, parce que de la maniere que les Arbres y sont plantez, ils ne les offusquent point.

Voicy la figure d'un grand Bosquet dont le Dessein frappera trés-agréablement la vûë ; il a cinquante & une toise de longueur sur quarante de largeur,

il eſt de forme quarrée dans l'exterieur, le dedans eſt partagé en deux parties, dont l'une repreſente un terrein élevé de quatre pieds en forme de Fer-à Cheval dans le devant, & ſoûtenu par un petit mur revêtu d'un petit treillage : dans le milieu & ſur un petit mur de face, paroiſſent deux Statuës couchées & appuyées chacune ſur la tête d'un Dauphin, & au bas ſe voit une Fontaine à deux jets.

Plus avant, ſur le même terrein, on voit des Paliſſades avec des Renfoncemens dans la Charmille, & des Bancs pour s'y repoſer ; entre les Paliſſades & le Touffu qui y eſt renfermé, on a repreſenté un Portique partie de pierres de tailles, & partie de rocailles ; dans le milieu eſt un petit Baſſin ſoûtenu par des Conſoles, & porté ſur des Dauphins qui ſont des animaux convenables aux Eaux ; il y a un Jet qui part de ce Baſſin, & dont l'eau forme une nappe qui tombe dans un autre Baſſin qui eſt au-deſſous ; on voit encore deux autres Figures & des Ifs qui ſervent de décoration à cette partie de Boſquet.

L'autre partie eſt auſſi élevée à même hauteur, on y monte par des degrez de Gazon ; il a pour ornement des Paliſſades, des caiſſes d'Orangers & des pots de fayence remplis d'Arbriſſeaux ; dans le milieu eſt un grand Vaſe ſoûtenu par un Pied-d'eſtal au milieu d'une Piece de Gazon, & aux deux côtez une Paliſſade avec des reſſauts.

## ARTICLE PREMIER.

### *Des Bois.*

Les Bois ne décorent pas moins un Jardin de Campagne que les Boſquets; il eſt vray qu'il faut qu'il ſoit de grande étenduë ; on peut dans ces Bois, lorſqu'ils ſont ſpacieux, y pratiquer d'autres Pieces de Jardin, comme Cabinets, Sallons & le reſte ; mais il faut garder en cela beaucoup de précaution & de jugement, & ne pas à tort & à travers y fourrer ces Ornemens. On y pratique encore, ſi l'on veut, des Baſſins & autres Pieces d'Eau, ſi le lieu le permet ; & il ne faut jamais y faire d'Allées doubles tout autour, afin qu'on puiſſe découvrir l'eau facilement.

Les Princes, les grands Seigneurs & les Partiſans qui veulent ſe comparer à eux & qui ont de grands Bois de Futaye proche de leurs Maiſons de Campagne, y font pratiquer proprement de grandes Routes qui y ſervent comme de belles Avenuës ; mais on a ſoin d'entretenir ces Routes de maniere qu'elles ne contribuënt pas peu à l'ornement d'un Bâtiment. Il y a de ces Bois où l'on voit de grandes Etoiles avec un grand rond dans le milieu, où rendent toutes les Routes. Si on ne voit dans ces Bois que des objets champêtres, ce qu'on y pratique d'ornemens les relevent beaucoup d'ailleurs.

## ARTICLE II.

### *Des Salles & Sallons.*

Il n'y a pas beaucoup de choſes à dire ſur ces Ornemens de Jardin ; on

es forme avec des Paliſſades de Charmilles qui en font le pourtour ; le dedans eſt planté d'Arbres iſolez ; & le milieu orné de Gazon ; les Arbres les plus ordinaires dont on ſe ſert, ſont les Marroniers d'Inde ; on peut, ſi on veut, ſe ſervir de Tilleuls d'Hollande, ou d'Ormes bien choiſis.

On fait auſſi des Salles découvertes, c'eſt-à-dire ſans Paliſſades ; elles ſont à pluſieurs rangées d'Arbres plantez ſur des Tapis de Gazon ; on met dans le milieu un Baſſin, ſi l'eau le permet & qu'on veüille en faire la dépenſe, ou une Piece de Gazon ſeulement.

## ARTICLE III.

### *Des Cloîtres & Cabinets de verdure.*

On appelle Cloître, en fait de Jardinage, une Piece de terre plus ou moins grande, environnée de Paliſſades élevées, & dans le dedans à deux ou trois toiſes de diſtance, eſt une Haye d'appui de Charmille avec des Tilleuls d'Hollande engagez de diſtance en diſtance ; on peut pratiquer des Cabinets dans les encoignures.

Quelques uns, au lieu de Haye d'appui, ornent le dedans d'un treillage en Arcade, avec un appui d'un même travail ; d'autres y pratiquent des Paliſſades percées en Arcades qui y donnent un grand relief ; le milieu de ces Cloîtres eſt décoré d'un Jet-d'Eau ou d'une belle Piece de Gazon, avec des Allées de pourtour qu'on ſoigne de ratiſſer ſouvent pour plus grande propreté.

Quant aux *Cabinets*, ce ſont de petites Pieces de verdure qu'on pratique dans des Bois ou dans des grands Boſquets ; ils ſont compoſez ordinairement de Charmille & d'Arbres qui ſont engagez dedans. Ces Cabinets doivent être d'une grandeur raiſonnable, & non pas faire comme certains Architectes, qui ayant à faire un Boſquet ſur une étenduë mediocre de terrein, ont la fureur d'y vouloir ménager des Cabinets, ce qui étrangle le Boſquet & les Cabinets, de maniere qu'à peine ceux-ci peuvent-ils contenir deux perſonnes lorſque la Charmille s'eſt un peu épaiſſie ; c'eſt la folie pourtant de bien des gens qui deſſinent pour les Jardins, & de la plûpart des Particuliers qui font travailler ; & le tout par un goût dépravé, & qui ne ſçavent pas pour belle maxime, qu'une ſeule Piece de Jardin bien étenduë, vaut mieux que trois qui ſont meſquines & trés-mal placées.

---

## CHAPITRE XIII.

### *Des Boulingrins, Paliſſades, Allées & Contre Allées ; comment les ſabler & les entretenir.*

APrés avoir parlé de beaucoup de Pieces d'ornemens qui entrent dans les Jardins, il eſt encore bon de dire ici quelque choſe des Boulingrins, de donner une belle idée des Paliſſades & de ce qu'on doit obſerver lorſqu'on veut couper un Jardin par des Allées & des Contre Allées. Commençons par les Boulingrins.

## ARTICLE PREMIER.

### *Des Boulingrins.*

Le Boulingrin eſt un Compartiment de Jardin qui nous vient d'Angleterre, quoyqu'il ſe pratique differemment en France; les premiers ſe forment ſur un terrein bien uni, au lieu que les nôtres ne ſont que dans certains Renfoncemens avec Glacis de Gazon & de grandes Pieces de Gazon dans toute l'étenduë du fond; on fait des Boulingrins dans les Boſquets, & quelquefois même dans les Parterres a l'Angloiſe, lorſqu'ils ſont grands.

On fait de deux ſortes de Boulingrins dans les Jardins d'ornemens, le ſimple & le composé; le premier eſt tout de gazon, ſans rien avoir d'ailleurs qui l'accompagne; au lieu que l'autre eſt coupé en Compartimens & orné d'Ifs & d'Arbriſſeaux. On voit de grands Boulingrins accompagnez tout autour de Marroniers d'Inde ou de Tilleuls d'Hollande.

Les Boulingrins découverts, c'eſt à-dire ceux qui ne ſont point dérobez à la vûë, qu'on découvre du premier coup d'œil dans un Jardin, ſont ornez quelquefois, outre les Ifs, d'Arbriſſeaux à fleurs dans des caiſſes ou de grands pots de fayence, & coupez par des ſentiers ſablez de differentes couleurs. On peut dans les Renfoncemens des Boulingrins y conſtruire un Baſſin avec un Jet, ou une Piece d'Eau platte.

Comme la fantaiſie décide de la figure qu'on veut donner à un Boulingrin, on ne preſcrit point ici de regles là-deſſus; on eſt bien-aiſe d'avertir ſeulement, que pour le Gazon, ſi on le ſeme, c'eſt toûjours de graine de bas Pré dont il faut le ſemer, ou de Gazon plaqué.

Les Boulingrins ne conviennent qu'aux Jardins de grande étenduë; c'eſt une des Pieces les plus nobles d'un Jardin, quand on ſçait l'y bien placer; il repreſente un objet fort agréable aux yeux. Ces Pieces de Jardin ſont d'un grand ſecours pour remplir un grand eſpace qu'on veut qui ſoit entierement découvert.

On fait les Boulingrins auſſi riches d'ornemens qu'on le ſouhaite, principalement ceux qui ſont dans des Boſquets ou autres Pieces ſemblables; on peut y pratiquer des Bufets d'Eau ou des Chutes en napes.

## ARTICLE II.

### *Des Paliſſades.*

On appelle *Paliſſade* dans les Jardins, certaine hauteur & longueur toute unie, en maniere de mur formé par de la Charmille ou par de l'Erable; la beauté principale d'une Paliſſade, conſiſte à être bien garnie par le bas. Les Paliſſades les plus épaiſſes ne ſont pas les plus belles; il faut en cela une juſte proportion, & dont un Jardinier de bon goût décide aiſément quand il ſçait ſon métier; on les tond ordinairement des deux côtez à plomb; la hauteur des Paliſſades doit être de deux tiers de la largeur de l'Allée, lorſqu'elles ſont plus hautes elles rendent les Allées triſtes & étroites.

On fait des Paliſſades ſans y enclaver des Arbres d'eſpace en eſpace, & d'autres où il y en a; on ſe ſert pour lors d'Ormes, parce qu'ils s'élevent fort hauts: mais en ce cas, il faut que ces Paliſſades ſoient tonduës à plomb, & garniſſent le pied des Arbres qui doivent laiſſer un bouquet au-deſſus. S'il arrive que ces Paliſſades ſe dégarniſſent par le pied, on peut y remedier en garniſſant le bas avec des Ifs, ſoûtenus d'un petit treillage de cinq à ſix pieds de haut; cette varieté n'eſt point deſagréable aux yeux.

Il y a les Paliſſades à Banquettes, qui n'excedent jamais trois pieds & demi; ce ſont auſſi des Paliſſades à hauteur d'appui; on s'en ſert pour border des Allées, lorſqu'on veut conſerver toutes les vûës dont un Jardin eſt ſuſceptible; on y enclave des Arbres d'eſpace en eſpace, qui ne contribuënt pas peu à la beauté d'un Jardin.

Quelques-uns donnent pour ornemens à ces Banquettes, des Ormes à tête ronde, pour ménager de tous côtez les vûës qui intereſſent; cet ornement eſt aſſez particulier, & de bon goût quand il eſt bien conduit.

Il faut convenir que les Paliſſades, par leur verdure, ſont d'un grand ſecours dans les Jardins de propreté; on s'en ſert pour couvrir les murs de clôtures, pour boucher en des endroits des vûës deſagréables, & en fixer d'autres; c'eſt auſſi par le moyen des Paliſſades qu'on corrige & qu'on rachete les biais qui ſouvent ſe trouvent dans un terrein & les coudes que forment certains murs.

Ces grands ornemens de Jardin ſervent encore de clôture aux Boſquets, Cloîtres & aux autres Compartimens qui doivent être ſeparez; & c'eſt dans ces grandes Pieces, que par le ſecours des Paliſſades, on pratique d'eſpace en eſpace des Renfoncemens dans les Touffus & le long des Allées; on y met ordinairement des Bancs, & ces petits endroits ſervent de retraites pour ſe repoſer & y prendre le frais.

Il y en a qui forment des Niches qu'ils décorent de Jets-d'Eau, de Figures ou de Vaſes; tous ces morceaux pratiquez en certains endroits, ne ſervent pas d'un petit ornement à une Paliſſade.

C'eſt avec les Paliſſades qu'on dreſſe des Portiques, qu'on forme des Galeries & des Arcades; tous ces morceaux ſont de trés-bon goût, lorſqu'ils ſont bien conduits & bien entretenus; ils ſont riches & n'ont rien de difficile dans l'execution; il ne s'agit que d'une certaine adreſſe à les former comme il faut & que des ſoins qu'ils exigent, & qui ne doivent point dégoûter les perſonnes curieuſes qui ont ſuffiſamment de quoy fournir à cet entretien. Paſſons aux Allées & Contre-Allées, qui partagent pour l'ordinaire les Jardins.

## ARTICLE III.

### *Des Allées & Contre-Allées.*

Il y a pluſieurs ſortes d'Allées dans les Jardins; elles different entre elles par leurs largeurs, & en ce que les unes ſont ſimples & les autres ſont doubles, & qu'on en voit de couvertes & de découvertes, de ratiſſées & de gazon. Entrons à preſent dans un plus grand détail ſur chacune en particulier.

On appelle *Allées simples*, celles qui ne sont composées que d'une rangée d'Arbres ou Palissade de chaque côté, & qui ne sont accompagnées d'aucune autre ; on donne de large à ces Allées, selon que l'espace du terrein le permet.

Les *Allées doubles* ont quatre rangs d'Arbres, & qui bornent trois Allées paralleles, dont celle du milieu est la maîtresse Allée & la plus large ; les deux autres qui l'accompagnent, sont plus étroites ; on les appelle *Contre-Allées*. Les deux rangs d'Arbres du milieu doivent toûjours être isolez, au lieu que les deux autres sont presque toûjours engagez dans de la Charmille.

On voit néanmoins des Allées doubles dont les Contre-Allées ne sont bordées que d'une Palissade, cela dépend de la fantaisie ; ces Allées ci n'en ont pas moins d'agrément.

Quant aux *Allées couvertes*, sont celles qui bordent de grandes Palissades entremêlées d'Arbres fort élevez & dont le feüillage donne un ombrage fort épais, de maniere que les rayons du Soleil n'y peuvent pénétrer ; on ne peut pas tout-à-fait déterminer la largeur de ces Allées ; il est vray que si l'on veut les voir bien-tôt couvertes, il ne faut pas les faire si larges que les autres ; c'est pourquoy ces Allées ne se trouvent souvent qu'en Contre-Allées ou dans des Allées qu'on pratique dans des Bosquets, ou dans des Bois. C'est dans ces Allées, durant les plus grandes chaleurs, qu'on peut goûter le frais en plein midi.

On entend par *Allées découvertes*, celles qui n'ont ni Arbres ni Charmille qui les couvrent, telles que sont celles qui partagent les Parterres, les Boulingrins & autresPieces découvertes ; on appelle encore Allées découvertes, ces Allées qui, quoyqu'elles soient bordées de grands Arbres, ne laissent pas dans le haut de faire voir le Ciel à découvert ; on a soin, pour les bien entretenir, de les élaguer & de couper les branches qui se jettent trop dans les Allées.

Les *Allées ratissées* sont celles où il n'y a point d'herbes : on les appelle autrement, *Allées sablées*. Il y a les *Allées de Gazon* qui conservent une éternelle verdure, ce qui en fait la beauté. On a dit là-dessus ce qui étoit necessaire d'en dire.

Il faut toûjours que les principales Allées soient découvertes, & qu'elles ayent plus de largeur que les autres ; ces Allées, pour l'ordinaire, sont en face des Bâtimens, & ne doivent par consequent rien avoir qui offusque & qui empêche les belles vûës.

Quelques-uns condamnent les Ifs plantez entre les Arbres isolez des Allées, pour des raisons trés-foibles & qui ne disent rien pour pouvoir abolir l'ancienne coûtume qu'on a de le faire, puisque tant s'en faut même qu'on doive ne les pas approuver, qu'au contraire on peut dire qu'ils y ont trés-bonne grace.

On ne peche jamais en donnant trop de longueur aux Allées ; c'est à la largeur où l'on manque le plus souvent, & à quoy il faut faire le plus d'attention lorsqu'il est question de faire des Allées doubles ; celle du milieu doit toûjours être une fois plus large que les Contre-Allées, c'est une regle generale qu'on doit garder.

Les

Les Allées des Boſquets qui ſont éloignez, ainſi que celles du pourtour, qui n'ont point d'enfilade ni d'alignement principal, peuvent ne pas tant avoir de largeur, parce que ces Allées pour l'ordinaire n'intereſſent pas tant par la vûë, que les autres.

Il faut, outre tout ce qui vient d'être dit, diſtinguer de deux ſortes d'Allées par rapport à leur ſituation; ſçavoir, les *Allées de niveau* & les *Allées de pente*; les premieres ſont plus rares que les autres; il n'y a que les Allées qui environnent les Parterres ou les Baſſins, où l'on trouve ce niveau; hors cela, il n'y a guéres d'Allées qui ſoient d'un parfait niveau, il y a toûjours une pente imperceptible pour ſervir d'écoulement aux eaux. Pour égouter les grandes Allées de niveau, on y fait dans le milieu des Puiſarts de cailloux & de pierre ſeche.

Comme il y a des terreins bien plus en pente les uns que les autres, il faut y dreſſer les Allées de maniere qu'elles ne laſſent point trop ceux qui s'y promenent; ſi elles ſont roides, il faut en adoucir la pente, qui ne doit jamais paſſer trois poûces par toiſes; c'eſt le ſecret qu'elles ne ſoient point ruinées par les ravines.

Si néanmoins le terrein ne permettoit pas de ſuivre cette regle, par la pente trop conſidérable qu'il y auroit, on y remediroit par des arrêts & des marches de gazon plaqué, pratiquez en zig-zag & mis de travers ſur toute la largeur de l'Allée, d'eſpace en eſpace égaux. Quelques-uns ſe ſervent de planches de bateau, qui n'excedent pas l'Allée de plus de deux poûces; ces arrêts retiennent l'impetuoſité de l'eau qui ravageroit toute l'Allée, & la rejettent de deux côtez; c'eſt ce qu'on remarque bien ſouvent dans les Allées qui accompagnent les Caſcades ou qui ſont pratiquées ſur quelque éminence dont la pente eſt fort roide.

Le milieu des Allées doit toûjours être plus élevé que les côtez, c'eſt ce qui facilite l'écoulement des eaux qui va ſe perdre le long des Paliſſades, des Plate-bandes, ou des Arbres qui regnent à côté, & auſquels elles font du bien.

Pour garder une juſte proportion dans la largeur qu'on doit donner aux Allées, par rapport à leur longueur, il eſt conſtant qu'il faut à une Allée de cent toiſes de long, cinq toiſes de large; pour une de deux cens toiſes, ſept à huit de largeur; celles de trois cens toiſes, en auront neuf à dix; & de quatre cens, dix à douze; telle eſt à peu prés la juſte proportion qu'il leur convient, & ſur laquelle on peut ſe regler.

Nous avons dit qu'il falloit donner aux Allées le plus d'étenduë qu'on pouvoit, que c'étoit ce qui en faiſoit la beauté: cela eſt vray; mais cependant l'Architecte qui auroit à pratiquer un terrein de trente toiſes ou environ de largeur ſur prés de quarante de longueur, & ſur lequel il voudroit ménager des Allées doubles qui ne pourroient avoir que deux toiſes de large, & ſe terminer à un aſpect tout des plus vilains, à un caſſe-nez; cet Architecte, dis-je, pour la beauté de ſon Deſſein, pourroit s'écarter de la regle generale, en coupant ſon enfilade de quelque objet qui flatât plus agréablement la vûë; ajoûtez que par là il corrigeroit le défaut de ces Allées qui ne paroiſſent qu'un boyau, & feroit que l'œil ne s'iroit point briſer vilainement.

Les Allées étant tracées, les Plants des Arbres dont on veut les garnir, soit Tillots, Marroniers, Ormes, Ypreaux ou autres, doivent être marquez en alignement par des piquets à douze pieds l'un de l'autre : aux Avenuës & Allées plantées en pleine Campagne, on espace les Arbres à dix-huit & quelquefois à vingt-quatre pieds, pour ménager le revenu des terres sur lesquelles on plante.

On fait à chaque piquet des trous de quatre pieds en quarré, & de trois de profondeur ; on y jette un jet de bonne terre ; on y met l'Arbre, aprés l'avoir habillé & étêté à huit pieds de haut, ( & il seroit bon qu'ils fussent tous de la même hauteur, on en étend bien les racines, on le garnit, on le comble, on le plombe ; on l'arme d'épines, & le lendemain on y jette de l'eau à proportion de la force de l'Arbre, pour lier les terres & remplir les *Caves.* L'Arbre ne doit point être moüillé aussi-tôt qu'on le plante, crainte de faire du mortier, ou de luy faire pancher la tête.

Pour joüir d'un Jardin dix ans plûtôt, ceux qui ménagent moins, plantent tout d'un coup des Arbres en motte.

Dans les Allées fort larges, pour varier & éviter le grand entretien, on fait dans le milieu des Tapis de gazon, qu'on fauche pour la propreté.

## ARTICLE IV.

### *De la maniere de sabler les Allées, & de les entretenir proprement.*

On sable les Allées differemment ; la maniere la plus ordinaire & qui se pratique dans les Jardins de Campagne, & qui sont de grande étenduë, est de répandre du sable sur toute la surface, le plus adroitement qu'il est possible ; mais avant que d'en venir là, il est bon de battre ces Allées, pour empêcher que les herbes n'y croissent, & que les Taupes n'y fassent du dégât : la meilleure maniere de battre les Allées, est de les labourer, puis de les mettre de niveau, ensuite de les moüiller un peu & d'y laisser aprés imbiber l'eau, puis de les battre.

Il est vray que les Allées battuës en recoupes, se sablent bien mieux que les autres, & que les herbes ni les Taupes n'y sont point à craindre ; mais comme cette maniere de battre & de sabler les Allées, va à une trop grande dépense dans les Jardins spacieux, on ne s'en sert ordinairement que dans les Jardins de Ville : voici comment.

On suppose qu'on ait des recoupes de quelques Bâtimens qu'on a abbatus, & qu'elles soient à nôtre portée & à nôtre disposition ; on les fait charrier, puis on les passe à la claye.

Celà fait, on creuse les Allées de sept à huit poûces, on en jette la terre de dessus dans le milieu du Jardin où sont les Parterres, puis on prend les plus grosses recoupes, dont on garnit le fond des Allées à la hauteur de cinq à six poûces, on les arrange, & on les bat grossierement.

Aprés cela, on y fait transporter les menuës recoupes passées à la claye, on les répand dessus à la hauteur d'environ deux poûces, puis on bat le tout

à trois volées, aprés l'avoir arrosé à chaque volée; cela fait, on répand le sable qu'on bat encore.

Voici encore une autre maniere de sabler les Allées, elle se fait avec le salpêtre; elle ne s'observe que dans les Jardins de Ville de mediocre grandeur, dans un Mail ou dans un Jeu de boule. On creuse les Allées de trois poûces, & à la place de la terre qu'on ôte, on y met autant de salpêtre qu'on moüille; puis, lorsqu'il est un peu essuyé, on le bat à trois ou quatre volées, ensuite on le couvre de sable: à l'égard des Jeux de boule & du Mail, le sable est inutile.

Au défaut des recoupes de pierres de taille, on se sert de gravois ou de pierrailles, qu'on arrange dans le fond avec un lit de terre par dessus, qu'on bat, puis on y répand le sable.

Les sables dont on se sert pour sabler les Allées, sont differens; il y a le sable de Riviere & le sable de Terre; le premier est le plus estimé, & produit un plus bel effet dans les Allées d'un Jardin; il faut le choisir un peu graveleux, qu'il ne soit ni trop fin ni trop pierreux; si on remarque que ce sable soit trop caillouteux, on le fera passer à la claye.

Quant au sable de Terre qu'on tire des terres sablonneuses, il ne laisse pas que de produire un effet fort joli dans les Allées, on le choisira un peu graveleux; il ne faut point qu'il soit terreux, parce qu'il n'empêcheroit point les méchantes herbes de croître. Il y a de ces sables de plusieurs couleurs, de jaunes & de blancs; mais à la couleur prés, il n'importe pourvû qu'il soit bon.

Lorsque les Allées sont ainsi sablées, il n'est plus question que de les entretenir, & cet entretien consiste à y passer le râteau de temps en temps; mais comme les Allées de grande étenduë ne sont point toutes sablées, & qu'elles sont sujettes à produire des méchantes herbes, les Jardiniers se servent de ratissoires pour les petites Allées, & d'une charuë à Jardin pour les grandes: quand ces Allées sont ainsi ratissées, on les repasse au râteau; quelques-uns même, pour plus grande propreté, y font passer le balay, principalement lorsqu'il y a des feüilles.

Il vaut mieux ratisser les Allées, plûtôt par un temps trop sec qu'humide, les herbes se détruisent plûtôt, & ne reviennent point.

Il y en a, pour éviter le grand entretien des Allées qu'il faut ratisser, qui font pratiquer dans le milieu, des Tapis verds qu'on a soin de tondre de temps en temps, comme on l'a déja marqué.

## CHAPITRE XIV.

### *Des Terrasses, Amphitheatres, Bellevederes, Grottes, Escaliers, Treillages, Figures & autres Ornemens artificiels des Jardins.*

Les *Terrasses* & les *Amphitheatres* artificiels sont d'une grosse dépense, & ne sont point de mon sujet.

Ce que j'ay à en dire n'est donc que pour rappeller les differentes choses qu'on peut pratiquer sur son terrein, pour profiter de ses avantages, corriger ses défauts, & employer tout.

Ainsi si on a quelque côteau, on en abaissera les endroits trop élevez pour rehausser les bas & y faire une *Terrasse*, un *Bellevederer*, un *Pavillon*, un *Jeu de boule*, &c.

Si c'est une masse de terrein trop roide, on y dressera des Terrasses les unes sur les autres, & les terres en seront soûtenuës par des murs de Massonnerie, ausquels on donne *du fruit* à proportion de leur portée : quelques Rampes & Glacis suffisent quand le terrein n'est pas si roide.

Souvent même, sans faire de Terrasses, on dresse des Pailliers d'étage en étage, avec des Glacis & des Escaliers qui y communiquent; on y ajoûte des Estrades, des Gradins; & le tout presente à la vûë un agréable *Amphitheatre* qu'on orne d'Ifs, de petites Charmilles, de Vases, &c.

Il faut peu de Terrasses dans un Jardin, parce qu'elles le rendent étouffé, & bornent la vûë.

Au bout d'un Parc ou aux endroits élevez qui découvrent un Païsage agreable, on fait un *Bellevederer* qu'on orne de Bancs, Banquette, Arcades, Gazon, &c. Souvent on fait des Bellevederers artificiels de terres transportées qui nuiroient ailleurs.

Les *Grottes* qu'on pratique dans les encognures & dans les bois, doivent avoir le dehors rustique, & le dedans enrichi d'ornemens maritimes, de petrifications, de glaçons & de festons de coquillage, qui imitent sans confusion la simplicité & la forme des rocailles champêtres. On les expose au Nord pour qu'elles ayent plus de fraîcheur; mais elles ne sont plus guére à la mode, parce qu'elles sont trop sujettes à se gâter.

Les *Escaliers* doivent être bien placez pour l'abord & l'alignement, ils doivent être doux, avoir peu de marches, & chaque marche un peu de pente.

On fait des Berceaux, Cabinets, Portiques, Galeries & autres ornemens artificiels de *Treillages* qui sont d'un grand relief pour les Jardins; & l'on y suit dans toutes les parties l'ordonnance de l'Architecture, comme si c'étoit un Bâtiment : mais comme ce sont des dépenses Royales, je diray, pour qu'on puisse seulement faire quelque Berceau ou Portique au bout d'un Jardin, que tous ces Treillages se font d'échalas de bois de Chêne bien planez & bien dressez, dont on fait des mailles de six poûces en quarré, liées avec du fil-de-fer, avec des barres de fer d'espace en espace pour soûtenir l'Ouvrage.

On place des *Figures* & des *Vases* le long des Palissades, autour d'un Parterre, dans des Niches & Renfoncemens de Charmille, dans les Bosquets, Salles, &c. Les Figures representent des humanitez & personages de l'Antiquité, & il faut les placer dans des lieux qui leur conviennent; celles des bois dans des Bosquets, les Nayades dans des pieces d'eau. On fait ces Figures de Marbre, de Plomb doré, de Stuc qui est composé de Chaux & de Marbre blanc bien broyé & sassé, ou de Plâtre.

On fait des *Perspectives* en peinture, pour cacher des murs de pignon ou les murs du bout d'une Allée qu'on ne peut porter plus loin: on y peint à l'huile ou à fresque des Prez trompeurs, & on met au haut un petit auvent pour rejetter la pluye.

Les *Grilles* se mettent dans les enfilades d'Allées, pour prolonger la vûë; mais comme les barreaux y nuisent toûjours, on fait à present des *Claires-voyes*, qui sont des ouvertures sans grilles au bord d'un Fossé bien relevé.

Les Caisses & les Pots de Fleurs se mettent avec symetrie dans des Parterres, à côté, le long des Terrasses avec des Vases de fayence entre-deux, élevez aussi sur des Gradins ou sur des Dez de pierre.

On ne sçauroit mettre trop de Bancs dans un Jardin, tant pour la commodité que pour l'effet qu'ils font à la vûë, principalement dans des Niches ou Renfoncemens: les Bancs à dossier se transportent l'Hyver.

Il faut passer une couleur d'huile, soit verte ou autre, sur tout ce qui est exposé à la pluye dans un Jardin, comme Treillages, Bancs, Caisses & Gradins, tant pour leur conservation, que pour la propreté.

---

## CHAPITRE XV.

### *Des Pieces d'Eau.*

L'Eau ne contribuë pas seulement à l'embellissement des Jardins, des Palais & des Villes; elle est encore absolument necessaire pour la vie: c'est pourquoy j'ay à en parler ici, tant pour les Jardins de propreté, que pour les commoditez de l'Agriculture.

### ARTICLE PREMIER.

#### *Differens moyens pour découvrir les Sources d'Eau.*

1°. Les Signes les plus communs qui indiquent les veines d'eau cachées dans la terre, sont les Joncs, les Roseaux, le Cresson le Baume sauvage, l'Argentine & autres Herbes Aquatiques, & les Grenouilles, quand elles semblent couver en pressant la terre pour en tirer l'humidité.

2°. Il y a encore le Saule, le Vitex, l'Aulne, le Lierre, sur tout quand ces Plantes viennent d'elles-mêmes; car ce seroit un signe peu assuré si on les avoit planté, & que le lieu n'eut de l'eau que par un amas de celles des pluyes.

3°. Quand on voit de loin, avant le Soleil levé, des vapeurs humides s'élever en ondoyant, c'est une marque plus sûre qu'il y a de l'eau souterraine en cet endroit. Pour voir ces vapeurs s'élever, on se couche sur le ventre, le menton appuyé sur la terre, pour qu'il soit ferme & que la vûë s'étende de niveau sans s'élever trop haute : cette experience doit être faite dans un lieu dont la superficie ne soit pas humide, pour que l'exhalaison ne puisse être attribuée qu'à une eau souterraine.

4°. Les Fontainiers jugent que c'est un signe infaillible qu'il y a des veines d'eau en un lieu, quand on voit s'en élever des vapeurs subtiles qui forment une espece de colonne dans l'air : on prétend même que l'eau est aussi avant en terre, que cette colonne a de hauteur.

5°. D'autres assurent que quand on voit le matin, aprés le Soleil levé, comme des nuées de petites mouches qui volent contre terre, toûjours à certain endroit, il y a sûrement de l'eau au-dessous.

6°. Creusez la terre de la largeur de trois pieds, & de la profondeur de cinq au moins ; posez un bassin au fond quand le Soleil se couche ; frottez d'huile le dedans du bassin, renversez-le & couvrez la fosse avec des cannes, des feüilles, & de la terre par-dessus : si le lendemain on trouve des gouttes d'eau attachées au-dedans du vase, c'est une marque que ce lieu a de l'eau.

Ou bien mettez un vase de terre non cuite dans une pareille fosse, couvrez-la de même ; s'il y a de l'eau en cet endroit, le vase sera moite & détrempé par l'humidité.

Si on laisse aussi dans cette fosse de la laine, & que le lendemain en la serrant dans les mains, il en coule de l'eau, ce sera une marque qu'il y en a beaucoup dans le lieu.

7°. Il y a une méthode approuvée, moins pour chercher les lieux où il y a de l'eau, que pour s'assurer s'il y en a veritablement dans quelque lieu où l'on soupçonne qu'il y en ait.

Pour celà, il faut faire une aiguille de bois, longue de deux ou trois pieds, semblable à l'aiguille d'une Boussole ; un des bouts de cette aiguille doit être d'un bois qui s'imbibe facilement de l'humidité, tel que le bois d'Aulne. On suspend cette aiguille en équilibre sur un pivot ou sur un essieu, ou avec un filet, dans un endroit où on conjecture qu'il y a de l'eau. S'il y en a effectivement, les vapeurs qui s'en éleveront, pénétreront facilement & promptement le bout de l'aiguille de bois d'Aulne, & feront que l'aiguille perdant son équilibre, s'inclinera de ce bout-là vers la terre. Il est bon de ne faire cette épreuve que le matin, la vapeur étant alors plus abondante.

## ARTICLE II.

### *Temps & lieux propres à découvrir les Eaux ; qualitez des Sources.*

I. C'est au mois d'Août qu'il faut faire les épreuves pour la découverte des eaux ; 1°. Parce que quand on en trouve alors, on en a à plus forte raison dans les autres saisons de l'année. 2°. Parce qu'alors les pores de la

terre étant plus ouverts, les exhalaiſons qui indiquent les canneaux d'eau, trouvent un paſſage plus libre.

II. C'eſt principalement à la pente des Montagnes qui regardent le Septentrion, qu'il faut chercher les eaux, la terre y étant moins deſſechée par le Soleil.

Par la même raiſon, les Sources d'eau ſe trouvent plûtôt aux côtez des Collines & Montagnes qui ſont expoſées aux vents humides & pluvieux, comme l'eſt en France le vent d'Occident.

Les Montagnes les plus rapides ont moins de Sources.

3°. Celles qui ſont couvertes de beaucoup de verdure, d'ordinaire ont toûjours des rameaux d'eau ſous terre.

III. Celle qui vient des Montagnes eſt plus abondante, plus froide & plus ſaine, parce que les pluyes & la fonte des neiges y en font un grand amas qui ſe conſerve & ſe filtre en paſſant dans les veines des Montagnes.

Les Sources qui ſortent du fond des Vallées, ſont ordinairement moins abondantes & toûjours moins pures; elles y ſont peſantes, ſalées, tiédes & peu agréables, à moins qu'elles ne viennent des Montagnes.

L'eau que l'on trouve parmi la craye, n'eſt jamais abondante ni de bon goût.

Parmi le ſable mouvant, elle eſt en petite quantité; mais bourbeuſe & deſagréable, ſi on la trouve aprés avoir foüillé profondément.

Dans la terre noire, elle eſt meilleure quand il s'y amaſſe l'Hyver des pluyes qui ayant traverſé la terre, s'arrêtent aux lieux ſolides & non ſpongieux.

Celle qui naît dans une terre ſablonneuſe, pareille à celle qui eſt au bord des Rivieres, eſt auſſi trés-bonne; mais la quantité eſt mediocre, & les veines n'en ſont pas certaines

Elles ſont plus aſſurées & aſſez bonnes dans le ſablon mâle, dans le gravier & dans le carboucle; dans la pierre rouge elles ſont bonnes auſſi & abondantes, pourvû qu'elles ne s'échappent point par les jointures des pierres.

## ARTICLE III.

### *De l'aſſemblage, des Reſervoirs, de l'élevation & de la conduite des Eaux.*

I. Quand vous aurez trouvé quelque ſource d'eau, creuſez en cet endroit des Puiſards de diſtance en diſtance, tant pour connoître la quantité d'eau, que pour en ſçavoir la profondeur; mais prenez garde de percer le lit de tuf ou de glaiſe qui la retient, de crainte de perdre la ſource: on joint tous les Puiſards enſemble par des conduits ſous terre pour raſſembler & laiſſer tranſpirer les eaux, même celles des hauteurs voiſines. On choiſit un endroit un peu plat pour y raſſembler toutes les eaux dans un reſervoir, d'où on les conduit aux lieux de leur deſtination.

A la Campagne on eſt ſouvent obligé de conduire groſſierement toutes les

eaux qu'on peut raſſembler, par de ſimples ſaignées ou par des pierrées que l'on fait dans un fond ferme ou de glaiſe.

II. Les *Reſervoirs* ſont ſur terre ou en l'air. Ceux poſez ſur terre ne ſont que des Pieces d'eau ou Canaux glaiſez ; on en amaſſe juſqu'à pluſieurs milliers de muids. Plus on y en peut amaſſer, plus on a d'eau à diſtribuer ; & les conduites ayant plus de charge, les Jets d'eau en vont plus haut. On fait ces amas dans ſon Parc, le plus prés de chez ſoy que l'on peut : les Jardins en pente ont l'avantage que les Pieces d'en-haut ſervent de Reſervoirs pour celles d'en-bas.

En creuſant un Reſervoir, il faut luy choiſir un bon fond ferme, & enduire le fond & les côtez de bonne glaiſe de quinze à dix huit poûces d'épaiſſeur, bien corroyée & bien trépignée, & un lit de ſable de deux poûces ſur le fond. En creuſant le fond, ne le pas piquer trop avant, de peur que l'eau ne ſe perde. Il faut le creuſer tout en talus, afin que la pente ſoit du côté de la conduite, de ſorte que toute l'eau puiſſe couler : il faut que les murs de maſſonnerie qui entoureront le Reſervoir, & que la voûte ou la couverture de tuiles qui le couvrira, ſoient ſolides & bien entretenus.

Les Reſervoirs élevez en l'air, fourniſſent moins & coûtent beaucoup plus, tant pour la conſtruction que pour l'entretien, à cauſe des Arcades de pierres de taille, de la charpente & du plomb qu'il faut pour les ſoûtenir.

III. L'eau remonte preſque auſſi haut que l'endroit d'où elle part : ainſi pour connoître quelle hauteur auront vos Jets d'eau, il n'y a qu'à niveller la côte depuis le Reſervoir juſqu'à l'endroit où on veut placer le Jet d'eau : l'éloignement du Reſervoir ne fait perdre au Jet d'eau qu'environ un pied par cent toiſes de diſtance.

IV. Pour élever les eaux, ſur tout dans les Pays plats, où il faut recourir aux Rivieres & aux Etangs : on ſe ſert de *Pompes* fort foulantes ou aſpirantes, à bras & à cheval, de Moulins à eau & à vent.

## ARTICLE IV.

### *Des Tuyaux & Conduites d'eaux.*

Pour conduire les eaux plattes, une ſimple pierrée ſuffit quand elles n'ont qu'une petite pente ; & ſi elle eſt un peu forte, il n'y a qu'à y emboucher un tuyau, & continuer juſqu'au Baſſin, en donnant ſeulement deux lignes de pente ſur chaque toiſe de tuyau. Ceux de grés ou de Poterie qui caſſeroient aux eaux forcées ſuffiſent pour celles-ci : on les emboite l'un dans l'autre, puis on les joint avec du maſtic & de la filaſſe, une livre de maſtic pour chaque nœud, & enſuite on les entoure d'un maſſif ou chemiſe de ciment de cinq à ſix poûces d'épaiſſeur, qu'on laiſſe ſecher à l'air avant que de combler la tranchée. Les tuyaux de grés & même ceux de poterie, ſont les meilleurs pour les eaux à boire, parce qu'elles s'y éclairciſſent, ſe conſervent mieux & n'y prennent pas de mauvais goût, comme dans les autres.

Cependant il faut des tuyaux de bois, de fer, ou même de plomb pour les eaux forcées.

Ceux

Ceux de bois ne ſont bons que pour les Pays humides : on creuſe des Chênes, Ormes ou Aulne de trois ou quatre poûces de diametre ; on les afute par un bout, & on les fait ferrer & cercler de fer par l'autre pour les emboiter, & on recouvre les jointures de Poix.

Ceux de plomb ſont plus commodes, en ce qu'on peut les faire deſcendre, tourner & monter ſans nuire à l'eau qui y coule.

Mais ceux de fer ſont encore plus à la mode, parce qu'ils ont les bonnes qualitez de ceux de plomb, durent plus & coûtent beaucoup moins : à chaque bout il y a des brides que l'on joint & ſerre enſemble par des vis & écroux, entre leſquels on met des rondelles de cuir & du maſtic à froid : dans les androits mal aiſez, on y met des croiſſans de plomb ; & dans les Coudes, Robinets & Soûpapes, on y ajoûte des bouts de tuyaux de Plomb.

Le premier tuyau doit avoir l'ouverture un peu plus large que les autres, afin qu'il ſerve d'entonnoir & donne plus de charge au Jet. Ce premier tuyau doit être poſé à fleur du lit du Reſervoir : qu'il y ſoit bien ſcellé, afin que l'eau ne ſe perde point & qu'il ſoit couvert d'une bonne Soûpape qui arrête bien l'eau.

Au reſte, plus les tuyaux ſont gros & la conduite droite, mieux les eaux vont : c'eſt pourquoy il faut toûjours éviter dans les conduites les Coudes, les Jarrets & les Angles ; ou du moins s'il y a des tournans indiſpenſables, les prendre de loin pour en diminuer la roideur.

Aux conduites un peu longues & chargées on mettra d'eſpace en eſpace des Ventouſes ou Soûpapes renverſées, pour le ſoulagement des tuyaux & la ſortie des vents. Et quand aprés une pente roide, les conduites ſe remettent de niveau, il faut ſouder un Robinet dans cet endroit pour arrêter la charge ; ſans cela le tuyau ne réſiſteroit pas.

Il faut aſſurer les tuyaux, ſur tout quand ils conduiſent des eaux forcées ſur des maſſifs & fondement de maſſonnerie, de peur qu'ils ne s'affaiſſent.

Pour qu'on puiſſe veiller à la conſervation des conduites, il faut faire des Puiſards le long des tuyaux de vingt toiſes en vingt toiſes. Ces Puiſards ne ſont que des petits puits qu'on fait juſqu'au-deſſus des tuyaux, immediatement, & au fond deſquels on met une petite auge de pierre avec une entaille à chaque bout pour poſer deux tuyaux, l'un pour décharger l'eau dans l'auge, l'autre pour la reprendre & la couler juſqu'au Baſſin.

Avant que de mettre l'eau dans une conduite, il faut la laiſſer ſécher à l'air pendant pluſieurs mois, afin de donner le temps au ciment de durcir.

Au bout de ce temps, on fait entrer l'eau dans les tuyaux, aprés en avoir bouché l'ouverture du dernier avec du bois & des étoupes ; on laiſſe ainſi l'eau dans les tuyaux pendant deux jours, pour voir ſi elle ne ſe perd pas par quelque endroit : ſi tout eſt en bon état, on laiſſe écouler l'eau ; & avant que d'y en mettre d'autre, on comble les tranchées qu'on a faites pour les conduites.

Les tuyaux doivent être enfoncez deux ou trois pieds en terre, crainte de la gelée & des voleurs.

Dans les Jardins, il faut les faire paſſer ſous les Allées, & non pas ſous les Bois, ſous les Plants ni ſous les Parterres, afin qu'on puiſſe en connoître les fautes & les raccommoder aiſément ſans rien déplanter.

Je ne parle pas icy des *Aqueducs*, parce que c'eſt une dépenſe & un détail qui paſſe la portée.

Il ſuffit de dire qu'un Aqueduc eſt un Canal fait exprés pour mener les eaux ; & qu'on en fait ſous terre & en l'air, où ils ſont élevez ſur des murailles & des Arcades.

## ARTICLE V.

### *Jets d'Eau.*

*Souche de Baſſin.* Les conduites étant parvenuës juſqu'au Baſſin, on fera un *Regard* ; c'eſt ainſi que l'on appelle un lieu pratiqué pour aller viſiter les défauts d'une Piece d'Eau & les inconveniens d'une conduite ; c'eſt pourquoy, quand elle eſt un peu longue, on y fait des Regards d'eſpace en eſpace.

On mettra ſur la conduite, à l'entrée du Baſſin, un robinet de cuivre proportionné au diametre de la conduite ; & on prendra garde que par le trou de la canelle & du boiſſeau, il paſſe autant d'eau que par le trou circulaire du tuyau.

Il faut ſouder une rondelle ou collet de plomb un peu large autour du tuyau, à l'endroit où il paſſe dans le corroy du Baſſin, afin que l'eau ne ſe perde point en coulant le long du tuyau.

On doit toûjours faire paſſer les tuyaux à découvert ſur le plat-fond du Baſſin, & jamais ne les enfoncer dedans, pour mieux remedier aux accidens.

Au centre du Baſſin, qui eſt l'endroit où doit être le Jet d'Eau, on ſoudera ſur la conduite un tuyau montant ; c'eſt ce qu'on appelle la *Souche* : au bout de cette ſouche, on ſoudera encore l'écrou de cuivre, ſur lequel l'*Ajuſtage* ſe viſſe.

Et à environ deux pieds de la ſouche, on coupera le tuyau, & on le bouchera d'un tampon de bois avec une rondelle de fer, chaſſée à force au bout du tuyau ; ou bien on y ſoudera un tampon de cuivre à viſe : c'eſt en ôtant ces tampons, qu'on dégorge une conduite quand il y a des ordures.

Les *Ajuſtages* ſont des pieces de fer-blanc ou de cuivre que l'on ajoûte au bout de la ſouche, pour donner la figure à l'eau qui en ſort ; c'eſt pourquoy on perce les Ajuſtages en la forme qu'on veut que le Jet d'eau faſſe, comme de Gerbes, Pluyes, Soleil, Fleurs-de-Lys, &c.

Pour former un *Jet d'Eau*, les Ajuſtages les plus ordinaires & les meilleurs, ſont ceux qui ſont élevez en cone & qui n'ont qu'une ſortie. Il y a pourtant des Curieux qui prétendent que les Jets d'Eau vont mieux quand les Ajuſtoirs ſont percez d'un ſeul trou un peu gros ſur une piece platte.

Il y en a auſſi qui prétendent que la groſſeur des conduites doit toûjours aller en diminuant depuis le Reſervoir juſqu'à la ſortie de l'eau, pour en forcer le Jet ; mais il ſuffit que l'eau ſoit forcée dans la ſouche & l'ajuſtage & dans l'embouchure, comme je l'ay dit : ce n'eſt que quand les conduites ſont trés-longues qu'il faut ranimer l'eau en retréciſſant les conduites, afin que le grand chemin ne l'endorme point.

## ARTICLE VI.

### *Des Baſſins.*

1°. La beauté des eaux jailliſſantes dépend de la proportion de la groſſeur des tuyaux, par rapport aux Jets. Les conduites doivent avoir le quadruple des ajuſtages, c'eſt-à-dire, que le diametre des conduites doit être quatre fois plus grand que celuy des ajuſtages, afin que la colonne d'eau ſoit proportionnée, & qu'il ne ſe faſſe pas trop de frottemens à la ſortie; enſorte que pour une conduite de deux poûces de diametre, il faut que le Jet en ait au moins ſix à ſept lignes, & par conſequent que le trou de ſon ajuſtage ait ces ſix à ſept lignes de diametre; & pour faire un gros Jet d'eau d'un poûce de ſortie, il faut une conduite de quatre poûces de diametre au moins.

En lâchant l'eau dans les tuyaux, il faut en ouvrir les ſoupâpes, pour donner paſſage à l'air qui fait crever juſqu'aux tuyaux de fer quand il y reſte enfermé.

Les Baſſins font bien par-tout dans les Boſquets, dans les Parterres, & ſur-tout en face des Bâtimens, pourvû qu'ils n'en ſoient point trop prés.

On les fait de toute forme, mais ordinairement ils ſont ronds ou octogones; leur grandeur doit être proportionnée à la hauteur du Jet, & on leur donne depuis quinze poûces, juſqu'à quatre à cinq pieds de profondeur; ce qui ſuffit pour qu'on puiſſe y nourrir du poiſſon, même pour y mettre bateau, ſans crainte d'accidens pour ceux qui y tomberoient.

Il eſt eſſentiel qu'un Baſſin ſoit bien fait du premier coup, afin qu'il tienne l'eau comme un pot. C'eſt à quoy il ne faut épargner ni matereaux ni ſoins; car la choſe eſt irréparable.

On fait des Baſſins de glaize ou de ciment; on en fait auſſi de plomb, dont je ne parleray pas, parce que c'eſt une trop grande dépenſe. Les Baſſins de glaize coûtent moins que les autres, mais ils demandent plus d'entretien; il faut les remanier de temps en temps, parce qu'ils ſe ſéchent. Ceux de ciment conviennent mieux dans les Pays ſecs, & ceux de glaize dans les endroits humides.

I. *Baſſins de glaize.* 1°. La marque de la bonne glaize eſt qu'elle ſoit ferme & point ſablonneuſe, qu'elle ſoit graſſe & douce à la main, & qu'elle s'allonge & file en la rompant: il n'importe pas qu'elle ſoit noire, bleuâtre, rouge ou verdâtre, pourvû qu'elle ſoit telle que les Potiers l'employent, ni trop molle, ni mêlée de marne. Souvent on ne trouve la bonne qu'au deux ou troiſiéme lit.

Pour préparer la gláize au travail & au maniement, on y jette de l'eau de temps en temps, & on la laboure à la bêche trois ou quatre fois ſans y ſouffrir aucune ordure. Quand elle eſt préparée, on la jette par pellerée, on l'étend & on la paîtrit en la trépignant doucement & avec patience à pieds nuds, juſqu'à ce qu'elle ſoit comme une pâte bien liante. Voilà ce qu'on appelle du *Corroy*, & on en enduit le fond & les côtez, autrement

dit les *Berges* des Baſſins, Reſervoirs, Canaux, Viviers, Marres & generalement tous les endroits où on veut retenir l'eau. Revenons aux Baſſins.

2°. La place de vôtre Baſſin étant tracée ſur le terrein, avant que de le faire foüiller, il faut reculer & agrandir cette place de quatre pieds au delà, c'eſt-à-dire agrandir le diametre du Baſſin de quatre pieds de chaque côté; & cette augmentation de quatre pieds ſert, non pas pour agrandir le Baſſin, mais pour y bâtir les murs & les corrois du pourtour.

On creuſera auſſi, pour le fond ou *Plat-fond* du Baſſin, deux pieds plus bas que la profondeur qu'on luy voudra donner; & ces deux pieds de foüille ſeront occupez, ſçavoir dix-huit poûces par le corroy de glaize, & les ſix poûces reſtans par le ſable & le pavé qu'on y met par-deſſus la glaize.

Cette foüille ſe fera à pied droit, afin que les terres ne s'éboulent point; & quand elles ſeront tranſportées & la place bien nette, on y bâtira deux murs avec de la glaiſe entre-deux, afin que les eaux ne la dilatent pas, qu'elle ſe conſerve fraîche & que les racines n'y penetrent point.

Le premier de ces deux murs, c'eſt-à-dire le plus éloigné du centre du Baſſin, s'appelle *mur de terre*: & l'autre *mur de douve*, ou *mur flottant*.

*Mur de terre*. On l'éleve depuis le bas de la foüille à fleur de terre: on l'adoſſe contre la terre, & on le bâtit d'un bon pied d'épaiſſeur avec du moilon, libage ou cailloux, & du mortier de chaux & ſable ſi le mur eſt prés de quelques Plants dont les racines ne cherchent que la fraîcheur.

Enſuite on y jette de la glaize dans le fond; on la prépare, on l'étend & on la paîtrit comme je l'ay dit ci-deſſus: on l'étend tout le long du mur de terre juſqu'à environ ſept pieds de large.

*Mur de douve*. Cela fait, on laiſſe, depuis le mur de terre, dix-huit poûces de ce terrein glaizé; & au-delà de cet interval, on bâtit le mur de douve.

Pour le faire ſolide, il faut le bâtir ſur la glaize; & pour cet effet y élever une platte-forme avec des racineaux.

Pour cela, prenez des chevrons de trois poûces d'épaiſſeur, ou des planches de bateau épaiſſes de deux poûces & larges de ſix: enfoncez ces racineaux dans la glaize de trois pieds en trois pieds, enſorte qu'ils débordent un peu; puis clouez ou chevillez ſur ces racineaux, de longues planches de bateau, dont deux jointes enſemble ſeront de la largeur du mur de douve, que vous poſerez ſur cette platte-forme auſſi-tôt qu'elle ſera ainſi achevée.

Le mur de douve ne prend pas de fond comme celuy de terre; & on eſt obligé de l'aſſurer ſur des racineaux & plattes-formes au-deſſus de la glaize, pour laiſſer deſſous une communication du plat-fond du Baſſin avec les côtez, parce que ſi le mur de douve étoit aſſuré contre terre, comme l'autre, l'eau ſe perdroit & l'ouvrage de derriere ſeroit inutile, faute de liaiſon de la glaize du plat fond avec celle des côtez.

Le mur de douve qu'on éleve ſur la platte-forme, doit avoir depuis dix-huit poûces, juſqu'à deux pieds d'épaiſſeur. Il faut le bâtir de bons moilons piquez, ou de cailloux de pierres de Montagne & de meuliere, qui ſe lient bien, avec du mortier fait de ſable délayé avec un tiers de chaux;

& poser de temps en temps des pierres en *Parpin*, c'est-à-dire qui y tiennent toute la largeur du mur.

On l'éleve à la hauteur du mur de terre. Mais quand il sera à moitié sa hauteur, on le discontinuëra pour remplir de glaize bien pétrie tout l'interval des deux murs; ce qui est plus aisé à faire alors, que quand tout le mur de douve est élevé. On l'acheve ensuite, puis on remplit le reste du corroy à fleur des deux murs & de la terre.

Les murs étant achevez, & l'entre-deux comblé de corroy, on va au plat-fond du Bassin: on en couvre tout le fond d'un corroy de dix huit pouces d'épaisseur, qu'on a soin de bien pétrir & lier avec la glaize qu'on a d'abord étendu en-deçà du mur de douve; puis on couvre tout le corroy du plat-fond de cinq à six poûces de sable, ou on le pave, pour conserver le corroy & empêcher que le poisson qu'on peut y mettre ne foüille; & enfin on enduit les côtez de glaize un peu moins épaisse que le plat-fond.

II. Les *Bassins de ciment* doivent se faire par un temps sec. On fait d'abord un mur de maçonnerie d'un pied d'épaisseur, qu'on adosse contre la terre coupée à pied droit; il doit prendre de fond, & être bâti de moilon & libage avec du mortier de chaux & sable.

Ensuite on fait au fond du Bassin, un massif de même épaisseur & de mêmes matereaux que le mur.

Puis on fait un massif d'environ huit poûces d'épaisseur avec des petits cailloux de vigne mis par lit, & beaucoup de mortier de chaux & ciment. Les cailloux doivent être un peu éloignez les uns des autres, & être mis à *bain* de ciment, c'est-à dire qu'ils en doivent regorger.

A la fin, on enduit tout le plat-fond avec du ciment qu'on aura passé au sas avant que de le délayer avec la chaux; & on unit cet enduit avec la truelle, ayant bien soin d'ôter toutes les ordures. Pour ce mortier il faut deux tiers de ciment & le faire à force de bras sans beaucoup d'eau.

Sur tout veillez sur vos Travailleurs, pour qu'ils ne lezinent pas & ne vous trompent point sur la qualité & quantité du corroy, du mortier & du ciment.

III. Le plat-fond d'un Bassin doit toûjours avoir une douce pente d'un côté, afin qu'on puisse le vuider entierement & le nettoyer, par le moyen d'une soupâpe & décharge qu'on y met à l'endroit le plus bas.

Le bord du Bassin doit être bien de niveau pour que l'eau couvre également tous les murs & qu'il se tienne toûjours plein, ce qui les conserve.

Tout autour des Bassins de glaize, on met une bordure de gazon de la même largeur que les murs, pour la propreté & pour en entretenir la fraîcheur.

On laisse aux murs & berges du Bassin, un trou à fleur du plat-fond pour y passer les conduites; & un autre au plus bas de la pente, pour la décharge. On met l'eau dans les Bassins le plûtôt que l'on peut, pour qu'ils ne se desséchent point.

Les décharges de Bassin doivent être plus grosses que petites, parce qu'elles sont sujettes à s'engorger malgré les crapaudines qu'on met au-devant.

Quand les eaux de décharge servent à faire joüer des Bassins plus bas, on les conduit dans des tuyaux ordinaires; sinon on ne les reçoit que dans des pierrées ou des tuyaux de grez, pour les porter dans des Puisards ou Cloaques.

## ARTICLE VII.

### *Remedes aux inconveniens qui arrivent aux Conduites.*

1°. On prévient les efforts de l'air qui s'y peut renfermer, en tenant toutes les ventouses ouvertes, dés avant qu'on y introduise l'eau.

2°. Les tuyaux se gorgent souvent de terre.

Pour prévenir cet accident, il faut choisir une eau pure; & en tout cas, mettre à l'entrée de la Conduite, une grille de fer ou une crapaudine, pour arrêter du moins les grosses ordures.

Si cependant la Conduite s'engorge de terre, on examine par les Regards & Puisards, où est le mal; puis on y fait passer dans les tuyaux avec un long bâton, ou autrement une longue ficelle qui tient à son cordeau, au bout de laquelle est attachée une poignée d'épines ou de houx de la grosseur de la Conduite, Un homme prend la ficelle par l'autre bout, tire le cordeau, & par consequent les épines qui emportent la terre avec elles. On les retirera à l'autre bout, par le moyen d'un autre cordeau qu'on aura attaché au paquet d'épines avant que de les faire entrer dans la conduite; & en promenant ainsi le paquet d'épines d'un bout à l'autre de la Conduite, on parviendra à la nettoyer tout-à-fait de Regard en Regard.

Cela est plus aisé à pratiquer pour les pierrées, parce qu'il n'y a qu'à y faire passer à force un petit chien qui traînera aprés luy la ficelle où tient le cordeau, au bout duquel est le paquet d'épines.

3°. Les *Queuës-de-Renard* sont un amas d'herbes ou de petites racines, qui se nourrissans dans les tuyaux, y forment un tissu semblable à la queuë d'un Renard; & quelquefois grossissent si bien, qu'à la fin elles bouchent tout-à-fait la Conduite.

On n'y peut remedier qu'en y passant un paquet de branches de houx attaché au bout d'un long fil-de-fer: & si on ne peut pas emporter la queuë de Renard, il faudra démonter le tuyau & y en raccorder un autre.

Au reste, il faut toûjours avoir provision de tuyaux, mastic, ciment & autres choses necessaires pour l'entretien de vos Pieces d'eau; visiter quelquefois les conduites, à commencer par le Reservoir, pour voir si le volume d'eau est toûjours le même; si elle ne se perd pas par quelque nœud de tuyau, ce qui se reçonnoît en ce qu'on voit ces endroits là plus humides que les autres, &c.

## ARTICLE VIII.

### *Distribution des Eaux.*

Quand on a plusieurs Jets ou autres Pieces d'eau à fournir dans un Jar-

din, il n'eſt pas neceſſaire de tirer du Reſervoir autant de conduites qu'on veut avoir de Jets ; ce ſeroit une dépenſe inutile. On tire ſeulement quelques conduites principales, ſur chacune deſquelles on ſoude des tuyaux plus petits, que les Fontainiers appellent *Fourches* ou *Branches* pour fournir tous les Jets.

Les petits tuyaux doivent être proportionnez au gros, en ſorte qu'il paſſe moins d'eau dans tous les petits enſemble que dans le gros ; & il doit être plus fort en eau d'environ un quart, afin de forcer les petits, & donner de la vivacité à l'eau.

On continuë la principale conduite dans ſa groſſeur, juſques vis-à-vis des Baſſins ; & c'eſt là où la diſtribution ſe fait dans les branches.

## ARTICLE IX.

### *Eaux jailliſſantes, Eaux plattes.*

Les *Eaux plattes*, c'eſt-à-dire les Canaux, Etangs, Viviers & Miroirs d'eau ne donnent que de la fraîcheur & quelquefois du poiſſon ; mais ce ſont les *Eaux-jailliſſantes* qui animent les Jardins par la vivacité des Jets, des Gerbes, des Boüillons & autres figures qu'elles forment en s'élevant en l'air.

Je viens d'expliquer à l'Article des Conduites, comment ſe font les Jets d'eau.

Plus on peut en voir d'un ſeul coup d'œil, plus la diſpoſition en eſt belle. Il faut pourtant qu'il y en ait quelques-uns de ſemez dans les écarts & lieux couverts, pour la varieté, la fraîcheur & la beauté, d'autant que la veritable place des Eaux eſt dans les Bois.

Dans les endroits où il y a beaucoup d'eau & de pente, entre les Baſſins & Pieces d'eau, on pratique des *Caſcades*, des Goulettes, des Buffets d'eau, &c : & cela tant dans les Allées que dans les Eſcaliers & Rampes : les Baſſins d'en haut y fourniſſent ceux d'en-bas, & de l'un à l'autre ils ſe font joüer par des décharges de fond, ou ſeulement de ſuperficie.

Les grandes Caſcades ſont compoſées de *Napes* ſoûtenuës par des bons murs, & coulantes ſur des tables de plomb ou ſur des tablettes de pierres bien unies ; de *Buffets*, de Maſques ou Dégueuleux, de Boüillons, de Champignons, de Gerbes, de Jets, Moutons, Chandeliers, Grilles, Cierges, Lames, Croiſées & Berceaux d'eau. On revet les murs & les bordures de Rocailles, Figures & autres ornemens maritimes.

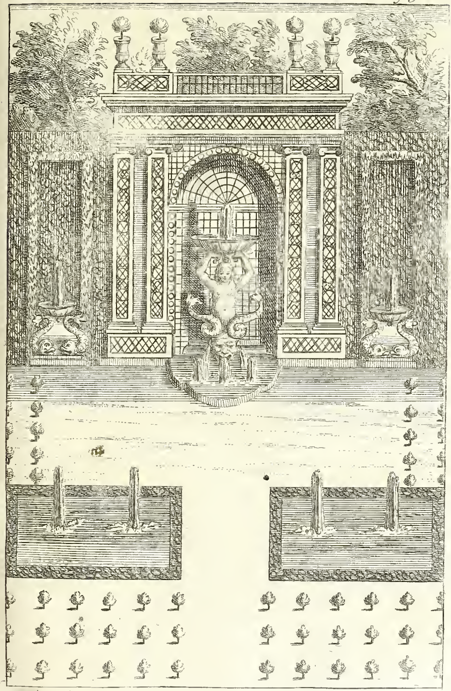
On fait auſſi des petites Caſcades dans les Niches de Charmille ou de Treillage dans le milieu d'un fer-à-cheval d'Eſcalier, ou à la tête d'une Piece d'eau.

Les Baſſins des grandes Caſcades ſe font en glaize ou en ciment, avec une tablette de pierre de taille regnante par-tout Les petits Baſſins des Chandeliers ſe taillent dans une ſeule pierre : les Rigolles & les Goulettes ſe creuſent auſſi dans la pierre, ou bien on les bâtit de cailloutage & mortier de ciment.

Pour plus de magnificence, on accompagne chacune de ces Pieces d'eau

de Rocailles, de Congelations, Petrifications, Coquillages & Feüilles d'eau; on les décore de Figures convenables aux eaux, comme de Nayades de Fleuves, de Tritons, de Nymphes des Eaux, Dragons, Dauphins, Chevaux marins, aufquels on fait fouvent vômir de l'eau. Voilà bien de la magnificence en fait d'eau; mais pour en donner une idée qui frappe davantage, voici une Figure d'un grand Buffet d'eau qui feroit un affez bel effet dans un Jardin s'il y étoit pratiqué.

Ce Buffet eft renfermé dans le milieu d'une Niche de treillage; il reprefente un Dieu Marin affis, & portant un Baffin, d'où fort un Jet d'eau; au bas de ce Dieu fe voit un Mafque qui vomit dans un Baffin compofé de deux Jets. On a pratiqué dans les côtez une autre Niche bordée de Charmille, avec un Tableau dans le dedans, bordé de deux Pilaftres de Rocailles, & orné dans le milieu de Coquillages & d'un Baffin, foûtenus chacun par deux Dauphins. On a placé ce Buffet fur une Eftrade, d'où l'on defcend par trois marches, qui conduifent fur un Paillier accompagné de deux petits Baffins quarrez à deux Jets chacun: on peut dire que le tout fait un fpectacle des plus agréables, joint à la Salle de Marroniers d'Inde, qui fert d'entrée à cette magnifique Piece d'eau.



# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE

## TROISIEME PARTIE.

### Le Jardinage.

## LIVRE CINQUIEME.

### *Le Jardin des Simples, ou la Botanique.*

Nous avons exposé ci-devant tout ce qui concernoit les Jardins de quelques especes qu'ils pussent être. Il ne nous reste plus qu'à traiter une matiere qui est des plus utiles à la Campagne, où souvent & presque toûjours on est dénué des secours qu'on trouve dans les Villes. Pour remedier donc à cet inconvenient, il sera à propos de disposer ses Jardins de façon qu'on en ait un particulier dans lequel on ne mettra que des herbes medecinales, dont on tâchera d'acquerir la connoissance & dont on se servira au besoin. On trouvera dans ce Traité la maniere de les cultiver, leur vertus, leur dose & la maniere de les employer. On peut même assûrer le Public que l'on n'avance rien qui ne soit fondé sûr une longue & solide experience, & que les Maîtres de l'Art n'ayent enseigné de tout temps.

On pourra diſpoſer ce Jardin par Planches, comme celuy à Fleurs, avec des Platte-bandes de deux pieds autour des murs, pour pouvoir y arranger les differentes eſpeces de Plantes qu'on voudra y mettre ſuivant leur genre & ſuivant les differentes expoſitions qu'elles demanderont.

Comme l'Ordre Alphabetique eſt le plus convenable, nous le ſuivrons, afin qu'un chacun puiſſe plus aiſément trouver les Plantes dont il aura beſoin.

ABSINTHE. Vient de ſemence & de Plant enraciné : on la leve ordinairement au mois d'Octobre, pour en ôter le peuple & pour le replanter auſſi-tôt en bonne terre bien labourée & en belle expoſition ; on la ſeme en Fevrier & Mars.

On ſe ſert de quatre eſpeces d'Abſinthe. La premiere eſt la grande Abſinthe commune ; la ſeconde eſt l'Abſinthe Pontic à petite feüille blanche ; la troiſiéme eſt l'Abſinthe Maritime ; la quatriéme l'Abſinthe de Judée ou d'Alexandrie. Les feüilles & les ſommitez de toutes ces quatre eſpeces ſont en uſage en décoction ou en infuſion, à la maniere du Thé dans les maladies de l'eſtomach & dans les fiévres intermittentes. On s'en ſert auſſi dans les affections de la ratte, dans le défaut d'appetit, dans la jauniſſe, le ſcorbut, & pour chaſſer les vers. Le ſel d'Abſinthe pris au poids de dix grains dans un peu de ſyrop de limon, eſt un excellent remede pour arrêter le vomiſſement. On employe auſſi l'Abſinthe en poudre dans les cataplaſmes reſolutifs ; c'eſt même un excellent vulneraire.

ACANTE ou BRANCHE-URSINE. Vient en toute terre ſans beaucoup de culture. On la multiplie de ſemence en Mars, & de Plant enraciné en Octobre. On aura ſoin de lever de terre cette Plante tous les ans, pour en ôter le peuple qui eſt capable de perdre un Jardin.

Les feüilles de cette Plante s'employent ordinairement dans les décoctions & fomentations émollientes. Elle eſt vulneraire & déterſive, propre pour moderer le cours de ventre. Dodonée aſſure qu'elle eſt propre au crachement de ſang, dans la pulmonie & dans les bleſſures internes cauſées par quelque coup ou chute. Galien ordonne les feüilles de cette Plante miſes en poudre, pour rétablir les digeſtions vitiées.

ACHE. Sa culture eſt enſeignée ci-devant à la page 90.

Cette Plante eſt aperitive, febrifuge & antiſcorbutique : on fait une conſerve avec les ſommitez & le ſucre, que l'on eſtime pour les maux de poitrine, pour pouſſer les mois & les urines. L'eau diſtillée de cette Plante eſt excellente pour les maux des yeux & pour déterger les ulceres inveterez. Dans la trop grande abondance de lait, on applique ſur les mammelles des nouvelles accouchées des feüilles d'Ache en forme de cataplaſme. On fait auſſi un onguent avec cette Plante, qui mondifie les playes.

AGRIPAUME. Vient ſans culture dans les lieux incultes & raboteux. Elle ſe multiplie de ſemence & de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante a été nommée en Latin *Cardiaca*, du mot Grec χαρδία, qui ſignifie Cœur, comme étant une Plante propre pour les affections de ce viſcere. On l'employe ordinairement en décoction ou en ptiſanne. Elle eſt aperitive & propre pour provoquer les mois des femmes ; c'eſt auſſi un ex-

cellent diuretique. Le jus exprimé de cette Plante, ſe donne avec ſuccez à deux ou trois onces aux enfans qui ont des vers.

AIGREMOINE. Se plaît dans les lieux pierreux, ſecs & incultes, ſans culture. On la multiplie de ſemence & de Plant enraciné en Mars.

On employe l'Aigremoine dans les ptiſannes, dans les décoctions, dans les boüillons & dans les potions aperitives, rafraîchiſſantes & vulneraires. Elle eſt propre à reſoudre les tumeurs des bourſes & des autres parties où il y a inflammation. On s'en ſert dans le crachement de ſang & dans la diſſenterie à la maniere du Thé. Sa décoction eſt ſpecifique dans les maux de gorge, en forme de gargariſme.

AIL. Sa culture eſt expliquée à la page 91.

Beaucoup de gens regardent l'Ail comme un préſervatif univerſel, & le préferent à l'Orvietan, la Theriaque, le Mitridat & autres compoſitions de cette nature. En effet, c'eſt un trés-bon cordial, trés-capable de reſiſter au venin. Pluſieurs le mêlent avec les aliments dans les ragoûts, pour éguiſer leur appetit, & pour échauffer l'eſtomach. On s'en ſert en lavement dans la colique venteuſe, & boüilli dans le lait pour pouſſer les urines & le gravier.

ALKEKENGE ou COQUERET. Veut être planté en bonne terre bien cultivée: on l'arroſera ſouvent pour qu'il porte beaucoup de fruit. On le multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

On ne ſe ſert que des fruits de cette Plante; c'eſt un excellent aperitif dans la rétention d'urine & dans l'hydropiſie. On écraſe trois ou quatre de ces fruits qu'on fait avaler dans un verre de vin blanc, dans l'une ou dans l'autre de ces maladies. La même quantité priſe dans le petit-lait ou dans les amandez, orgeats ou émulſions, eſt un excellent remede dans la colique nephretique.

ANGELIQUE. Veut être plantée en terre graſſe & en belle expoſition. On la multiplie de ſemences & de Plant enraciné. On aura ſoin de la lever de terre en Octobre, pour en ôter le peuple qui trace beaucoup & qui en empliroit un Jardin.

La racine de cette Plante eſt eſtimée ſouveraine contre les maladies peſtilentielles; elle eſt ſudorifique, cordiale, propre dans les fievres malignes, petite-verole, pourpre & autres maladies contagieuſes. On met environ deux onces de ſa racine deſſéchée, boüillir dans trois pintes d'eau, & on la donne par verrées à boire aux malades.

ARGENTINE. Se plaît dans les lieux frais, gras & aquatiques, comme le long des Rivieres, des Ruiſſeaux d'eau vive & des Mares. Elle ſe multiplie de Plant enraciné en Mars.

L'eau diſtillée de cette Plante, s'eſt acquiſe une grande réputation chez les Dames qui s'en ſervent pour ſe nettoyer & s'embellir la peau. Cette eau eſt excellente pour la chaſſie & pour les ulceres des yeux. On ſe ſert ordinairement de cette Plante en décoction & dans les boüillons contre la fievre, le flux de ſang, les hemorragies, les inflammations des reins & de la veſſie, & par conſequent on l'ordonne dans les difficultez d'urine.

ARISTOLOCHE. Vient en toute terre plus que l'on ne veut, ſans ſoin & ſans culture, ſe multiplie de Plant enraciné en Mars.

On employe de deux ſortes d'Ariſtoloche ; ſçavoir celle qui a la racine longue, & celle qui eſt ronde. On ne ſe ſert même que des racines de cette Plante. La ronde eſt la plus eſtimée. L'Ariſtoloche eſt propre pour les maladies du cerveau, du foye & du poulmon, pour pouſſer les mois & les vuidanges aprés l'enfantement. Elle facilite l'expectoration & le crachat dans l'aſthme, & provoque l'urine. On l'ordonne en ſubſtance en poudre juſqu'à deux gros, & juſqu'a demi-once en infuſion.

ARMOISE. Vient dans les lieux ſecs & pierreux ſans beaucoup de culture. On la multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante eſt déterſive, vulneraire, aperitive, propre pour les maladies de la matrice & de la veſſie. On ſe ſert des feüilles & des fleurs d'Armoiſe à la maniere du Thé contre les vapeurs. On en compoſe un ſyrop que l'on donne juſqu'à une once dans les potions hyſteriques & aperitives. L'eau diſtillée, mêlée avec égale quantité d'eſprit-de-vin & d'eau de fray de Grenoüilles, deſſéche & guérit toutes ſortes de dartres.

ARRESTE-BOEUF. Vient & croît en toute terre ſans culture, ſe multiplie de rejettons enracinez en Septembre.

Cette Plante eſt aperitive & diuretique. On ordonne ſes racines dans les ptiſannes, dans les boüillons & dans les apozemes. Toutes ſes préparations ſont excellentes pour la jauniſſe, pour la ſuppreſſion des mois & pour les hemorroïdes enflamées ; on fait boire dans un verre de vin blanc deux gros de racine de cette Plante pour la colique nefretique ; la décoction de toute la Plante eſt fort déterſive. On s'en ſert dans le ſcorbut.

ASPERGE. Pour ſa culture, voyez à la page 95.

La Plante auſſi-bien que les racines pouſſent par les urines, & levent les obſtructions des reins. On ſe ſert des racines par poignées dans les boüillons & les ptiſannes aperitives.

AUNÉE. Veut un terroir gras & à l'ombre. Comme les ſemences de cette Plante ſont trés-rares, on ne la multiplie que de Plant ſur la fin de Septembre.

On ne ſe ſert que des racines d'Aunée, ou ſéches, ou vertes. Elles conviennent aux maladies de l'eſtomach. Quelques-uns mettent ſes racines dans le vin-doux aprés les vandanges, & le laiſſent boüillir. On appelle ce vin, vin d'Aunée ; il eſt excellent pour les cruditez de l'eſtomach. On s'en ſert auſſi dans la colique & la paralyſie des inteſtins. La décoction des mêmes racines convient aux maladies de poitrine, ſur-tout à l'aſthme & à la toux inveterée. La doſe eſt d'une once. On en compoſe un onguent avec le beurre frais, excellent pour la galle & les maladies de la peau.

AURONE. Cette Plante ſe multiplie mieux de Plant en Mars, que de ſemences. Elle veut une belle expoſition & une terre bien cultivée.

On ſubſtituë cette Plante à l'abſinthe, ſes vertus étant aſſez ſemblables. Un gros de ſa ſemence pilée avec quelques-unes de ſes feüilles dans du vin blanc, eſt un bon remede dans les maladies peſtilentielles. Un demi-gros des feüilles ſéchées & miſes en poudre, bûës dans un verre d'eau de matricaire diſtillée, eſt un bon remede pour arrêter le cours des fleurs blanches. On s'en ſert exterieurement pour fortifier les gencives & pour deſſecher les maladies des os. On met auſſi des feüilles d'Aurone dans les habits, pour

empêcher que les vers ne s'y mettent ; c'eſt pourquoy quelques-uns appellent cette Plante Garde-robbe.

BARDANE. Il n'eſt point de terre inculte où cette Plante ne vienne en abondance. Elle ſe multiplie de ſemences en Mars.

La Bardane eſt diuretique, ſudorifique, pectorale, hyſterique, vulneraire & febrifuge. La décoction des feüilles purifie le ſang & ſoulage ceux qui ont des maux veneriens. On ſe ſert de ſes feüilles cuites ſous la braiſe, pour appliquer ſur les endroits où la goute ſe fait ſentir. On l'ordonne en ptiſanne dans les petites-veroles & les fiévres malignes. On en fait des cataplaſmes avec le ſon & l'urine, pour reſoudre les tumeurs.

BASILIC. Pour ſa culture, voyez ci-devant page 96.

On employe également toutes les eſpeces de Baſilic ; on en fait une poudre cephalique qui fait couler beaucoup de ſeroſitez du cerveau. On ſe ſert des feüilles & des fleurs à la maniere du Thé, pour les maux de tête & pour provoquer les urines. Les Cuiſiniers ſe ſervent de cette Plante pour differents ragoûts.

BAUME. Sa culture eſt cidevant, page 96.

On tire par infuſion une huile de cette Plante excellente pour toutes ſortes de bleſſures, playes & contuſions. On ſe ſert des feüilles en décoction, pour pouſſer les mois & les urines ; c'eſt auſſi un excellent ſtomachique capable de faciliter la digeſtion & d'arrêter le vomiſſement. On met dans les ſalades les feüilles & les ſommitez de cette Plante.

BENOITE. Veut une terre graſſe & bien amandée. On la multiplie de Plant enraciné & de ſemences en Mars.

Tragus aſſure que la racine de cette Plante infuſée dans du vin, eſt ſtomacale & emporte les obſtructions du foye : ce même vin eſt vulneraire & déterſif. La décoction de la Plante dans le vin, ſe donne avec ſuccez dans le commencement des friſſons des fiévres intermittentes.

BERCE. Vient en toute terre & en quelque expoſition que ce ſoit, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

Les racines de cette Plante, auſſi-bien que la ſemence, ſont aperitives & inciſives ; on s'en ſert en infuſion. Tabernæ Montanus aſſure que la décoction des feüilles ou des racines de cette Plante eſt laxative, & qu'elle guérit les vapeurs.

BERLE. Ne demande pas grande culture, veut une terre graſſe & à l'ombre, ſe multiplie ſe ſemences & de Plant enraciné en Mars.

On ſe ſert de cette Plante pour purifier le ſang, & pour emporter les obſtructions des viſceres. On s'en ſert utilement dans le ſcorbut, la ſuppreſſion d'urine & des mois, en forme d'apozemes ; & dans les boüillons aperitifs, par poignée.

BETOINE. Se plaît dans un terrein humide & à l'ombre. On la multiplie plus aiſément de Plant que de ſemences en Mars.

La Betoine eſt vulneraire, aperitive, diuretique, adouciſſante, propre pour les maladies du cerveau & du bas-ventre. On s'en ſert à la maniere du Thé pour la goute, les vapeurs, les douleurs de tête, la jauniſſe. On en fait auſſi une ptiſanne, une conſerve & un ſyrop propre pour faire cracher

les matieres purulentes, pour consolider les ulceres interieurs, pour faire passer les urines & emporter les obstructions. On en fait une poudre propre à faire éternuer, & une emplâtre pour les blessures, sur-tout de la tête. Les racines en décoction purgent par haut & par bas.

Bistorte. Veut un terrein humide & à l'ombre, se multiplie de Plant enraciné en Septembre.

On se sert des racines de cette Plante en ptisanne ou en décoction, même en poudre au poids d'un gros; c'est un astringent assez efficace, propre pour arrêter toutes sortes de flux.

Bois-Gentil. Veut être planté en belle exposition & en bonne terre bien cultivée & bien amandée. On le multiplie de Plant enraciné en Septembre, & de Marcotes en Avril. Cet Arbrisseau se plaît le long d'un mur en Espalier.

Les feüilles & les fruits de cet Arbrisseau, purgent assez violemment, les Païsans s'en servent souvent; la dose est d'un gros en substance, & au double en digestion. Il faut corriger ce purgatif avec le vinaigre ou quelques aromates avant de s'en servir. On l'ordonne dans l'hydropisie, les vapeurs & les rhumatismes inveterez.

Bouglose ou Buglose & Bourache. Pour leur culture, voyez la page 97.

On se sert ordinairement de ces deux Plantes ensemble. Leurs fleurs sont cordiales & s'ordonnent en infusion par pincées. On en fait aussi une conserve. Les feüilles & les racines en décoction sont humectantes, rafraîchissantes, propres dans les fluxions de poitrine, la pleuresie & dans la toux opiniâtre: on en fait boire le suc jusqu'à quatre onces, & la ptisanne par verrées. Le syrop de Buglose convient fort aux mélancholiques, juqu'à une once dans quelque liqueur appropriée. On ordonne aussi cette Plante dans les boüillons rafraîchissants par poignée.

Bouillon-Blanc. Cette Plante vient sans soin & sans culture le long des chemins & des berges. Elle se multiplie de semences en Mars.

On fait boire la décoction de Boüillon-Blanc dans le tenesme, la dissenterie, la colique & le cours de ventre. Cette même décoction sert à bassiner le fondement de ceux qui ont des hemorroïdes. L'eau distillée des fleurs, s'ordonne avec succés pour la brûlure, la goutte, l'érésipele & pour toutes les maladies de la peau. On écrase les feüilles de cette Plante, & on les mêle avec l'huile d'Olive en forme d'onguent pour les playes récentes.

Bourse à Berger, ou Tabouret. Il n'y a rien de si commun dans les Champs & les lieux incultes, que cette Plante. Elle se multiplie de semences en Mars.

On se sert avec succés de cette Plante dans le cours de ventre & dans les hemorragies. Elle est vulneraire, astringente, febrifuge & adoucissante. On employe le suc de ses feüilles jusqu'à six onces dans les fluxions où il y a inflammation: ce suc arrête les hemorragies du nez en le faisant respirer.

Boüis ou Buis. Nous avons parlé ci-devant dans le Jardin d'Ornemens de la culture de cet Arbrisseau à la page 290.

On substituë le bois du Boüis râpé au Gayac, & on s'en sert avec le mê-

me ſuccés dans les ptiſannes ſudorifiques pour la verole. On tire de ce même bois une huile fétide qui eſt eſtimée pour les vapeurs, le mal de dent & l'épilepſie. La doſe eſt juſqu'à vingt goutes mêlées avec la poudre de Regliſſe. On la mêle avec le beurre fondu pour graiſſer les cancers. On en fait auſſi un liniment avec l'huile de millepertuis pour la goutte & les rheumatiſmes inveterez.

BUGLE. Veut un lieu pierreux & ſec, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante eſt vulneraire & déterſive. On l'ordonne en ptiſanne & dans les apozemes pour le crachement de ſang, la diſſenterie, les fleurs blanches, les pertes, les maux de gorge & les ulceres de la bouche; le ſuc de ſes feüilles bû à trois onces, a les mêmes vertus. On s'en ſert auſſi avec ſuccés dans les difficultez d'urine & dans les obſtructions du foye.

BRUNELLE. Cette Plante ſe multiplie mieux de Plant enraciné que de ſemences en Octobre. Elle ſe plaît à l'ombre & en terre graſſe.

La Brunelle eſt vulneraire, déterſive & aſtringente: on s'en ſert dans les bleſſures d'armes à feu aprés l'avoir écraſée & appliquée ſur le mal. Elle eſt trés-utile en ptiſanne, décoction, apozeme, boüillons, dans le crachement de ſang & les hemorragies. On en fait auſſi des gargariſmes dans les maux de gorge & dans le ſcorbut pour nettoyer les gencives.

BRUYERE. Cette Plante vient ſans ſoins dans les lieux incultes.

La décoction de Bruyere ſe donne avec ſuccés par verrées dans la difficulté d'urine. L'huile qu'on tire des fleurs eſt bonne pour les dartres. L'eau diſtillée de toute la Plante, appaiſe l'inflammation des yeux. On prépare un bain avec la fleur & les feüilles qui appaiſe les douleurs de la goutte. La fomentation des fleurs de cette Plante ſert auſſi pour le même mal.

CABARET. Veut être planté en terre graſſe, humide & à l'ombre, ſe multiplie de Plant enraciné ſur la fin de Septembre.

Les racines de cette Plante purgent par haut & par bas vigoureuſement. On fait infuſer à cet effet demi-once des racines dans un verre de vin blanc pendant douze heures. Ce remede convient aux Hydropiques & à ceux qui ſont attaquez de la ſciatique. L'infuſion des feüilles de la Plante dans l'eau commune, eſt bonne pour la difficulté d'urine, & ne purge point: on en met ordinairement une once dans une chopine d'eau tiéde.

CAILLE-LAIT. Il n'eſt rien de ſi commun que cette Plante. Elle vient en toute ſorte de terre & expoſition. On la multiplie de ſemences en Mars.

Cette Plante eſt vulneraire & déterſive. On s'en ſert à la maniere du Thé pour la goutte: on fait un ſyrop de ſes fleurs qui eſt fort aperitif & propre pour les pâles couleurs & la rétention des mois. On ſe ſert avec ſuccés de la décoction de cette Plante pour baſſiner la gratelle, & pour toutes les maladies de la peau.

CALAMENT. Veut un terroir ſec & en belle expoſition. On le multiplie de ſemences en Mars, & mieux de Plant enraciné dans le même temps.

On ſe ſert de cette Plante à la maniere du Thé. Elle eſt ſtomacale, diu-

retique, aperitive, & propre pour provoquer les ordinaires & les urines. On s'en ſert auſſi en décoction dans les vapeurs & dans les maladies de la matrice. L'eau diſtillée & le ſyrop de cette Plante, a les mêmes vertus.

CAMOMILLE. Vient en toute terre, ſe ſeme en Mars & ſe replante en Avril en belle expoſition.

Cette Plante eſt reſolutive, aperitive, febrifuge, adouciſſante & diuretique : on s'en ſert dans les cataplaſmes & dans les fomentations & décoctions émollientes. L'infuſion de toute la Plante eſt d'un grand ſecours dans la nephretique, dans la colique venteuſe & dans les tranchées des accouchées. On ſe ſert auſſi de l'huile de cette Plante faite par infuſion dans la goutte, la ſciatique, les hemorroïdes & les rhumatiſmes. Dioſcoride recommande les fleurs de cette Plante miſes en poudre dans les fiévres intermittentes.

CAPILLAIRES. Toutes les eſpeces de cette Plante ſe plaiſent dans les lieux pierreux & humides. On les multiplie de Plant enraciné en Mars.

Les Capillaires ſont aperitifs & adouciſſants : on s'en ſert à la maniere du Thé dans les maladies de poitrine pour faciliter les crachats. On en fait un ſyrop que l'on donne juſqu'à une once dans quelque liqueur appropriée dans la toux opiniâtre.

CENTAURE'E. Il n'eſt ici queſtion que de la petite eſpece de cette Plante, qui ſeule eſt d'uſage en Medecine. Elle ſe plaît dans les lieux pierreux & montagnards en belle expoſition. Elle ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

La petite Centaurée eſt aperitive, déterſive, febrifuge & vulneraire. On s'en ſert dans la jauniſſe, l'hydropiſie, les obſtructions du foye & de la rate, dans la ſuppreſſion des mois, le ſcorbut, la goutte, les vers, & ſpecialement dans la rage. On l'employe par pincées en décoction ou en infuſion à la maniere du Thé. Son eau diſtillée, ſa conſerve, ou ſon ſel, ont les mêmes vertus.

CERFEÜIL. Sa culture eſt expliquée à la page 101.

Cette Plante eſt aperitive, propre pour lever les obſtructions, & purifie le ſang. On l'ordonne avec ſuccés dans la jauniſſe, l'enflure, les pâles-couleurs, la fiévre, dans la maladie des reins & de la veſſie. On mêle le Cerfeüil avec le Veau, & on en fait des boüillons propres pour ces maladies. On s'en ſert auſſi en décoction & en fomentation dans la colique. On en baſſine les femmes en couche ; & celles qui aiment la propreté, s'en nettoyent aprés leurs regles. On l'employe en cataplaſme ſur les parties meurtries par quelque coup ou chute. Le ſuc exprimé de cette Plante, ſe mêle avec ſuccés avec celuy de chicorée ſauvage dans les maladies de poitrine & dans la pleureſie.

CHELIDOINE ou ECLAIRE. Vient par tout ſans ſoin & ſans culture dans les lieux incultes, ſe multiplie de Plant enraciné & de ſemences en Mars.

L'Eclaire eſt aperitive, déterſive, inciſive, deſicative & reſolutive. L'infuſion d'une pincée de ſes feüilles à froid pendant la nuit dans un verre de petit-lait, ſe donne avec ſuccés dans la jauniſſe & dans les pâles couleurs. Le ſuc de cette Plante eſt un excellent remede dans les maladies des yeux,

pour

pour les ulceres, & pour les maladies de la peau. La racine de cette Plante au poids d'une once infusée dans chopine de vin blanc avec demi-once de teinture de mars, est utile dans l'Hydropisie; on passe l'infusion, & on en fait prendre trois onces deux fois le jour.

Chicorée Sauvage. Pour sa culture, voyez ci-devant page 104.

Cette Plante est aperitive, déterfive, propre à lever les obstructions & à purifier le sang. On se sert des feüilles & des racines dans les boüillons, dans les ptisannes & dans les apozemes. Le suc exprimé de cette Plante, se donne jusqu'à quatre onces, de quatre heures en quatre heures dans les maladies de poitrine. On y mêle ordinairement le suc de Cerfeüil, de Bourache & de Buglose. On en fait un syrop composé avec la Rhubarbe que l'on ordonne avec succés dans les maladies des enfans. On le mêle ordinairement avec quelque liqueur appropriée à leur mal : la dose est d'une once.

Chiendant. Cette Plante vient plus qu'on ne veut dans les Jardins sans culture, & se multiplie à l'infini de ses racines en tout temps.

On employe le Chiendant dans toutes les ptisannes aperitives & rafraîchissantes, par petites poignées, dans deux ou trois pintes d'eau commune.

Cigue. Vient sans soin & sans culture dans toute sorte de terre. Elle se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

On ne se sert point interieurement de cette Plante, étant un poison; mais exterieurement pour les tumeurs du foye & de la ratte, pour les ganglions, pour dissiper le lait coagulé dans les mammelles. On en fait des cataplasmes émollients & resolutifs, propres pour appaiser l'inflammation des bourses. L'emplâtre qu'on fait des feüilles de cette Plante, a les mêmes vertus.

Consoude. Se plaît en terre grasse, humide & à l'ombre. On la multiplie de Plant enraciné sur la fin de Septembre.

La Consoude est vulneraire. On s'en sert avec succés dans le crachement de sang, les maladies du poulmon, la dissenterie & pour arrêter les hemorragies. On s'en sert aussi pour appliquer sur les playes, les fractures, les hernies & sur les endroits où la goutte se fait sentir. Le cataplasme fait avec les racines de cette Plante, s'applique avec succés sur les contusions des parties nerveuses, On en prépare de la ptisanne pour la toux inveterée & pour toutes les maladies du poulmon

Coquelicot. Vient communément dans les Bleds & dans les Mars sans soin & sans culture, se multiplie de semences en Mars.

On ne se sert que des fleurs de cette Plante; on les employe à la maniere du Thé avec un peu de sucre dans le rhume, dans les fluxions de Poitrine, les pleuresies, l'esquinancie, & dans la toux inveterée & opiniâtre.

Coulevrée. Vient dans toute sorte de terre sans culture, se multiplie de Plant enraciné en Mars.

Les racines, les semences & le suc de cette Plante tiré par expression, sont des purgatifs assez violents qui font même quelquefois l'effet des Emetiques. On ordonne le suc dans l'hydropisie & dans les maladies d'obstructions jusqu'à trois gros dans un verre de vin blanc. La racine se donne en substance & dessechée en poudre aussi dans un verre de vin blanc jusqu'à trente-six grains dans les mêmes maladies.

Cresson. Nous avons parlé ci-devant du Cresson des Jardins qu'on

cultive. L'espece dont est icy question, ne se cultive point, étant une Plante aquatique qui se trouve en abondance le long des Ruisseaux d'eau vive. On le nomme *Cresson d'eau.*

On employe cette Plante par poignée dans les boüillons aperitifs & propres à purifier le sang. On fait mâcher cette Plante aux Scorbutiques pour leur nettoyer les gencives.

Digitale. Veut être plantée en terre grasse & bien exposée au Soleil. On la multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

Les feüilles de cette Plante boüillies par poignées dans une pinte d'eau ou de bierre, purgent violament par haut & par bas. Ce purgatif ne convient qu'aux personnes robustes. Ce remede est d'Angleterre où on l'ordonne ainsi contre l'épilepsie. En Italie, on met cette Plante au nombre des meilleurs vulneraires déterfifs.

Dompte-Venin. Vient en bonne terre & en belle exposition, se multiplie de Plant enraciné en Mars.

On employe cette Plante pour la suppression des mois ; on jette une once des racines dans une chopine d'eau boüillante, on passe l'infusion ; on en fait boire trois ou quatre verres par jour avec une once de syrop d'Armoise par prises. On applique l'herbe amortie en forme de cataplasme sur les tumeurs des mammelles. L'infusion convient aussi dans les fiévres malignes & à ceux qui ont été mordus de chiens enragez. Les feüilles dessechées & mises en poudre, nettoyent les ulceres scrophuleux & les playes.

Epine-Vinette. Pour sa culture, voyez le Tome premier, page 716.

Une poignée du fruit de cet Arbrisseau infusée dans une chopine de vin, convient dans la dissenterie & le flux de ventre, aprés avoir fait les remedes generaux. On ordonne aussi ce remede contre les fleurs blanches. Le syrop fait avec le même fruit & le sucre, est bon dans les maux de gorge & l'esquinancie : on en met une once dans une liqueur appropriée au mal ; c'est un fort bon déterfif. L'écorce s'employe en décoction dans l'ardeur d'urine, dans les fiévres ardentes & dans toutes les inflammations internes.

Epurge. Vient en toute terre sans soin & sans culture, se multiplie de semence & de Plant enraciné en Mars.

Le fruit de cette Plante est le purgatif des Paysans. Ils en avalent environ une douzaine ; c'est un purgatif trés-violent & dont on ne doit user qu'avec prudence. On le corrige ordinairement avec quelque sel fixe, comme d'Absinthe, de Tamarise, de petite centaurée, ou quelqu'autre de même nature. On se sert plus ordinairement en Medecine de la petite espece de cette Plante, qu'on nomme *Petite Esule.* On prend l'écorce des racines qu'on fait macerer dans le vinaigre pendant vingt-quatre heures. On l'ordonne en substance jusqu'à trente grains & jusqu'à un gros en infusion dans les maladies d'obstruction, comme dans la jaunisse, les pâles couleurs, l'hydropisie.

Eufraise. Veut une terre humide & un lieu ombrageux, se multi-

plie mieux de Plant enraciné en Mars, que de ſemences.

Arnaud de Villeneuve loue beaucoup le vin dans lequel on a mis infuſer cette Plante pour les maladies des yeux. On prend ordinairement trois gros d'Eufraiſe en poudre dans un verre d'eau de Fenoüil ou de Verveine diſtilée pour les inflammations des yeux. La décoction de cette Plante eſt déterſive & aſtringente. On s'en ſert à la maniere du Thé dans les obſtructions des viſceres.

EUPATOIRE. Vient dans une terre graſſe & bien cultivée, en belle expoſition, ſe multiplie de Plant enraciné ſur la fin de Septembre.

Les feüilles de cette Plante employées par petites poignées en ptiſanne, emportent les obſtructions des viſceres. Cette même préparation convient aux hydropiques, aux pâles couleurs & aux galleux : elle pouſſe les mois & les urines. On peut en donner en poudre juſqu'à deux gros dans un verre de vin blanc.

FENOÜIL. Pour ſa culture, voyez ci-devant, page 109.

La ſemence de Fenoüil infuſée dans le vin blanc au poids d'une demi-once dans chaque verre, eſt bonne contre les morſures des bêtes venimeuſes, & pour pouſſer par les urines. Les racines de la Plante en décoction, provoquent les ordinaires. L'huile eſſentielle s'ordonne dans la colique venteuſe juſqu'à cinq ou ſix gouttes. Les feüilles amorties & miſes en forme de cataplaſme, excitent le lait des Nourrices.

FENU-GREC. Cette Plante eſt annuelle & ſe ſeme tous les ans en Mars en bonne terre & en belle expoſition.

Les ſemences de cette Plante ſont émollientes & reſolutives. On les met en farine pour les onguents, les emplâtres & les cataplaſmes. On les employe en entier dans les lavemens, pour adoucir dans les coliques : on peut boire auſſi de cette décoction pour lâcher le ventre.

FLAMBE ou IRIS. L'Iris vient en toute ſorte de terre, ſe multiplie de Plant enraciné en Mars.

La racine de cette Plante purge par haut & par bas. On s'en ſert en ſubſtance dans l'hydropiſie juſqu'à une once. On en tire auſſi le ſuc par expreſſion, qu'on ordonne juſqu'à demi-once dans la même maladie. On pulveriſe cette Plante & on la prend par le nez comme le tabac, pour faire éternuer. Les racines de l'*Iris de Florence* ſe donnent en poudre juſqu'à un demi-gros aux Aſthmatiques.

FOUGERE. Vient dans les Bois & les lieux incultes, ſe multiplie de Plant enraciné ſur la fin de Septembre.

La racine de cette Plante eſt adouciſſante & fort aperitive. Un gros de la racine deſſechée & miſe en poudre, eſt un ſpecifique contre les vers. L'eau diſtilée a les mêmes vertus. La poudre & l'eau diſtilée, pouſſe par les urines & eſt bonne pour les maladies de la ratte & du foye ; elle convient auſſi à l'hydropiſie.

FRAISIER. Sa culture eſt expliquée ci-devant page 110.

Les feüilles & les racines de cette Plante ſont fort aperitives & pouſſent par les urines : on les ordonne ordinairement en ptiſanne. Les femmes ſe ſervent de l'eau diſtilée des fruits, pour ſe décraſſer. Les fruits ſont humec-

tans & rafraîchiſſans : quelques-uns ordonnent les Fraiſes dans la diſſenterie. Elles ſont cordiales, & reſiſtent au venin.

FRAMBOISIER. Pour ſa culture, voyez ci devant page 112.

Les feüilles de cette Plante ſont aſtringentes & déterſives. On les employe dans les gargariſmes pour les maux de gorge & l'eſquinancie. La fleur infuſée dans l'eau d'orge, eſt propre pour l'inflammation des yeux, l'éreſipele, & pour fortifier l'eſtomach. Le fruit humecte, rafraîchit & purifie le ſang. On le croit même propre dans le ſcorbut.

FRAXINELLE. Veut une bonne terre bien cultivée & une belle expoſition, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante eſt cordiale, reſiſte au venin, fortifie le cerveau & l'eſtomach, tuë les vers, & eſt propre pour l'épilepſie & la peſte. On s'en ſert auſſi pour provoquer les ordinaires. On la donne en poudre juſqu'à un gros, & en infuſion dans un verre de vin blanc, juſqu'à demi-once. Elle entre dans preſque tous les Antidotes.

FUME-TERRE. Vient plus qu'on ne veut dans les Jardins ſans culture; elle ſe multiplie de ſemences en Mars.

Toutes les parties de cette plante s'employent dans les décoctions & les boüillons par poignées. On en exprime auſſi le jus. Ces préparations conviennent aux ardeurs d'urine, aux maladies de poitrine, aux mélancholiques, à la jauniſſe & aux maladies chroniques. La doſe de ce ſuc eſt de quatre onces. On l'ordonne auſſi dans les maladies de la peau, étant un des meilleurs remedes qui puiſſe purifier la maſſe du ſang.

GARENCE. Vient en toute terre & en quelque expoſition que ce ſoit ſans ſoin & ſans culture, ſe multiplie de Plant enraciné en Mars.

Les racines de cette Plante ſont aperitives, pouſſent par les urines & reſſerrent un peu le ventre. On s'en ſert pour exciter les mois & pour la jauniſſe : la doſe eſt d'une once en décoction buë par verrées pour boiſſon ordinaire. Les teinturiers ſe ſervent auſſi de cette racine pour teindre en rouge.

GENEST. Cet Arbriſſeau vient en toute ſorte de terre ſans culture, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné ſur la fin de Septembre.

On ſe ſert des fleurs, des ſemences & des tendrons de cette Plante en infuſion ou en décoction. Les ſemences s'ordonnent en poudre juſqu'à deux gros. Ces préparations ſont aperitives & conviennent pour faire paſſer les urines & les ſeroſitez des Hydropiques.

GENEVRIER. Pour ſa culture, voyez la page 716 du Tome premier.

On employe le bois & les bayes de cet Arbriſſeau. Le bois eſt ſudorifique : on l'employe en ptiſanne juſqu'à une once. On en fait des parfums contre le mauvais air. Les bayes ſont bonnes pour l'eſtomach, pour diſſiper les vents, pour les tranchées, pour la toux inveterée, pour provoquer les ordinaires & pour faire paſſer les urines. On les employe en décoction par poignées; on en tire une teinture par le vin blanc ou une eau diſtilée qu'on ordonne juſqu'à demi-ſeptier dans les maladies décrites ci-deſſus.

GENTIANE. Veut être plantée en terre graſſe, bien cultivée & en bel-

le expoſition. On la perpetuë de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

La Gentiane eſt aperitive, ſudorifique, propre pour reſiſter au venin, pour tuer les vers ; elle eſt auſſi déterſive & febrifuge. On ne ſe ſert que des racines en poudre juſqu'à un gros en Opiat, juſqu'à deux gros en extrait, & juſqu'à une once en infuſion dans chaque pinte d'eau.

Germandre'e, ou Petit-Chêne. Se plaît dans les terres humides & à l'ombre, ſe multiplie de Plant enraciné & de ſemences en Mars.

Cette Plante eſt inciſive, ſudorifique, vulneraire, febrifuge, aperitive, propre pour lever les obſtructions, pour exciter les mois & pour nettoyer les playes & les ulceres. On s'en ſert en décoction à la maniere du Thé, ou en ptiſanne par poignées. Ces préparations conviennent fort aux Gouteux.

Gratiole ou Herbe à pauvre Homme. Cette Plante aime les lieux frais & aquatiques. On la multiplie de Plant enraciné en Mars.

On employe cette Plante lorſqu'il eſt queſtion de purger par haut & par bas. On l'ordonne aux gens robuſtes dans la jauniſſe, l'hydropiſie & dans les fiévres intermittantes. On s'en ſert en poudre juſqu'à un gros, ou en infuſion dans le lait ou le vinaigre juſqu'à deux gros. Cette derniere préparation eſt la meilleure.

Gremil ou Herbe aux Perles. Veut une terre graſſe, bien cultivée & une belle expoſition, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

On ſe ſert des ſemences de cette Plante en infuſion juſqu'à une once dans un verre de vin blanc, ou en décoction au même poids dans une pinte d'eau. Ces préparations ſont aperitives & propres pour pouſſer les urines & le calcul, pour exciter les mois & pour la nephretique.

Grenadier. Pour ſa culture, voyez page 268.

Il y a deux eſpeces de Grenades ; les unes ſont douces, & les autres aigres.

Les grenades douces adouciſſent les acretez de la poitrine, appaiſent la toux inveterée, rafraîchiſſent & humectent.

Les aigres fortifient le cœur, arrêtent le vomiſſement & le cours de ventre. On les employe auſſi avec ſuccés dans les pertes de ſang & dans la diſſenterie. Les écorces du fruit ſe mettent en poudre & entrent dans les Opiats aſtringents juſqu'à un gros, ou bien on les employe en décoction juſqu'à une once. Les fleurs s'ordonnent à la maniere du Thé. On fait auſſi le ſyrop de Grenades qui ſe donne à une once dans quelque liqueur convenable dans les mêmes maladies. L'infuſion & décoction des graines des fruits eſt fort aſtringente. On s'en ſert pour arrêter les chaudes piſſes.

Groseiller. Pour la culture, voyez ci-devant page 113.

On employe les fruits de cet Arbriſſeau qui ſont de deux ſortes en general. Les uns viennent au Groſeiller épineux, & les autres viennent en grappe.

Les premiers ſont aſtringents, ſur-tout un peu avant leur maturité. On les ordonne dans le crachement de ſang & dans le cours de ventre. Ils rafraîchiſſent & appaiſent la ſoif des febricitans en les mêlant dans leurs boüillons. On les employe auſſi dans les cuiſines lorſqu'ils ſont verts.

Les Groſeilles en grappes ſont fort rafraîchiſſantes, elles reſſerrent un peu & conviennent aux bilieux. On corrige leur trop grande aigreur avec le ſu-

cre, ou bien on en fait differentes confitures. La gelée convient aux febricitans auſſi-bien que le ſyrop qu'on mêle dans l'eau commune juſqu'à une once.

Guy. On ne cultive point cette Plante : c'eſt une excroiſſance qui naît ordinairement ſur le Chêne, le Poirier, le Pommier, & ſur l'Epine-blanche.

Quoyque toutes ces eſpeces ayent à peu prés les mêmes vertus, on ſe ſert plus volontiers en Medecine de l'eſpece qui vient ſur les Chênes. On l'employe pour fortifier le cerveau, pour l'épilepſie, la paraliſie, l'apoplexie, la léthargie, pour les vers & pour les convulſions. On l'employe en poudre juſqu'à un gros, ou en infuſion dans un verre de vin blanc juſqu'à une once. Les bayes ou fruits du Guy ne s'employent point interieurement on les met dans les emplâtres pour faire mûrir les abſcez.

Guimauve. Vient en toute ſorte de terre ſans culture, ſe multiplie de ſemences & de Plant en Mars.

On employe les racines de cette Plante dans les ptiſannes adouciſſantes, & elles ſont d'un grand ſecours dans la toux violente, dans les pleureſies & fluxions de poitrine. La doſe eſt d'environ une once ſur trois pintes d'eau legerement boüillie. Les feüilles s'employent dans les décoctions, fomentations & cataplaſmes reſolutifs. On prépare auſſi avec les racines des tablettes & un ſyrop dont on peut ſe ſervir avec la ptiſanne, ou à ſon défaut. L'onguent de Guimauve eſt fort reſolutif & convient fort aux rhumatiſmes & aux douleurs de côté.

Herbe aux Cuilliers. Se plaît dans une terre humide & en belle expoſition ; on la multiplie de ſemences en Mars.

Cette Plante eſt fort eſtimée dans le ſcorbut & pour les maladies des gencives, elle eſt déterſive, vulneraire & aperitive. On s'en ſert dans l'hydropiſie & dans les obſtructions du foye & du meſentere. On l'employe par poignée dans les boüillons & dans les ptiſannes. On tire un eſprit de cette Plante qui eſt trés-pénétrant ; on l'ordonne juſqu'à un ſcrupule dans quelque liqueur convenable. La décoction legere de cette Plante ſert dans les gargariſmes pour le ſcorbut, & dans les maux de gorge.

Herniole ou Herbe du Turc. Veut une terre graſſe & à l'ombre, ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On fait des cataplaſmes avec cette Plante qu'on applique avec ſuccez ſur les deſcentes. On ordonne en même temps l'eau diſtillée de la Plante, ou un gros de la Plante en poudre que l'on prend en bol. Cette Plante eſt fort aperitive ; on s'en ſert en ptiſanne dans la nephretique, la doſe eſt d'une petite poignée ſur chaque pinte d'eau.

Hisope. Veut une terre qui ne ſoit ni graſſe ni fumée, cependant bien expoſée au Soleil. On la ſeme & plante au Printemps ; on la tond en Automne.

Cette Plante eſt bonne pour les maladies du poulmon, pour les obſtructions des viſceres, pour pouſſer par les urines & pour la chaudepiſſe. On en fait un ſyrop dont on uſe au poids d'une once dans quelque liqueur convenable, ou bien on en fait de legeres infuſions à la maniere du Thé pour les maladies ci-deſſus. Le vin aromatique d'Hyſope, eſt excellent pour

les fomentations, pour diſſiper les enflures des playes & des ulceres. Les fleurs ſont à preferer aux feüilles.

Houblon. Vient par-tout ſans ſoin & ſans culture, ſe multiplie de Plant enraciné en Mars. Voyez au ſurplus Tome premier, page 585.

Cette Plante eſt aperitive & déterſive. On ſe ſert des tendrons & des têtes pour purifier le ſang dans le ſcorbut, pour les dartres & pour toutes les maladies de la peau. On fait infuſer pendant la nuit deux pincées des ſommitez d'Houblon dans un verre de petit-lait ou dans un demi-ſeptier de vin blanc. Pour les vapeurs, on prépare des juleps & des apozemes avec cette Plante, & l'on ajoûte à chaque verre deux gros de teinture de Mars. Ce remede eſt excellent pour provoquer les ordinaires. Un chacun ſçait qu'avec cette Plante on fait la Bierre : c'eſt elle qui luy donne preſque toute ſa ſaveur.

Imperatoire. Veut un terroir gras & humide, ſe multiplie de ſemences en Mars, & de Plant enraciné ſur la fin de Septembre.

Cette Plante eſt connuë ſous le nom *d'Angelique ſauvage* de preſque tous les Autheurs ; ſa racine eſt ſudorifique ; on en met une once dans un verre de vin blanc en infuſion ; on mêle avec une once de vinaigre ſcillitique ; on fait boire ce mélange au malade, & on le couvre bien. La ptiſanne ou la décoction d'une poignée des feüilles de cette Plante ſur chaque pinte d'eau, s'ordonne avec ſuccez dans la nephretique & dans la retention d'urine ; on ſe ſert auſſi de la racine en poudre au poids d'un gros dans un verre de vin blanc pour les mêmes maladies. La décoction de la racine au poids d'une once dans une pinte d'eau eſt un excellent febrifuge.

Joubarbe. Vient ſans beaucoup de culture en toute ſorte de terre, ſe multiplie de Plant enraciné en tout temps.

On ſe ſert de la Joubarbe pour l'eſquinancie, pour les corps des pieds & pour les coupûres. On fait boire le ſuc ou l'eau diſtillée au poids de deux ou trois onces dans les maladies d'inflammation. On ſe ſert de ſon ſuc en injection pour les ulceres de la matrice.

Jusquiame, Hannebanne ou Herbe à Sorcier. Se plaît dans les lieux incultes, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

On ſe ſert rarement interieurement de cette Plante, ſon uſage étant pernicieux. On l'employe dans les cataplaſmes adouciſſants & reſolutifs pour la goutte & pour diſſiper le lait grumelé. Le ſuc de cette Plante ſeringué dans les oreilles, eſt un fort bon remede pour les douleurs qu'on y reſſent. On fait brûler les ſemences de cette Plante, & on expoſe à leur fumée les pieds & les mains de ceux qui ont des engelures.

Langue-de-Cerf ou Scolopendre. Vient dans les lieux humides & pierreux, ſe multiplie de Plant enraciné ſur la fin de Septembre. On la trouve ordinairement dans les puits.

On employe cette Plante en ptiſanne dans les maladies de poitrine, par poignées ; on s'en ſert auſſi pour le cours de ventre, le crachement de ſang, les vapeurs & les palpitations de cœur.

LANGUE DE-CHIEN. Vient en toute sorte de terre sans soin & sans culture, se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

La ptisanne faite avec une once de la racine de cette Plante sur chaque pinte d'eau est vulneraire, pectorale & adoucissante. On l'ordonne avec succez dans le crachement de sang, dans les pertes, pour la toux violente : on peut s'en servir en poudre au poids d'un gros pour les mêmes maladies. L'onguent fait avec le suc de cette Plante, est bon pour les tumeurs du fondement, pour les gersures, les ulceres & les écrouelles.

LAVANDE. Pour sa culture voyez la page 119.

Cette Plante est bonne pour les maladies de poitrine & du cerveau : on se sert des feüilles, des fleurs & des graines à la maniere du Thé dans la paralysie, le bégayement, l'asthme. La conserve des fleurs est bonne pour rétablir les regles & pour faciliter les digestions. On se sert exterieurement de l'huile essentielle de Lavande pour les rhumatismes & la paralysie. Cette même huile fait mourir les vers & les poux des enfans.

LIERRE. Vient sans soin & sans culture le long des vieux murs.

La décoction des feüilles de cette Plante par poignées dans le vin, est bonne pour les ulceres, pour appaiser la douleur des dents & pour provoquer les regles. Les fruits du Lierre sont purgatifs : les gens de la Campagne en prennent un gros ou deux en substance dans les fiévres intermittentes. On applique sur les cauteres les feüilles de cette Plante.

LIERRE TERRESTRE. Se plaît dans une terre grasse, humide & en belle exposition, se multiplie de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante est aperitive & vulneraire. On s'en sert en décoction pour les ulceres internes, pour les maladies de poitrine & des reins. On assure que cette Plante appliquée en cataplasme sur le ventre, appaise les tranchées des nouvelles accouchées. Le suc de cette Plante tiré par le nez, guérit la migraine ; ce même suc préparé & pris au poids de six onces, est un excellent remede pour la pleuresie & la fluxion de poitrine.

LIN. Pour sa culture, voyez le Tome premier, page 577.

On employe la semence de cette Plante dans les décoctions émollientes & adoucissantes pour la dissenterie, le cours de ventre, les épreintes, la colique, la nephretique & la rétention d'urine.

LINAIRE. Vient par-tout sans soin & sans culture, se multiplie de Plant enraciné & de semences en Mars.

L'onguent de cette Plante est bon pour appaiser les douleurs des hemorroïdes. Le suc & l'eau distillée sont propres pour l'inflammation des yeux, pour le cancer, les fistules & pour l'érefipele.

LIS. Sa culture est expliquée ci-devant, page 252.

On se sert des oignons de Lis en cataplasme pour faire avancer la suppuration des tumeurs & des playes. L'huile de Lis est fort resolutive, & on s'en sert avec succez dans les rhumatismes & pour fortifier les nerfs. L'eau distillée des fleurs, bûë par verrées, convient dans la nephretique, la pleuresie, l'ardeur d'urine, l'esquinancie & dans toutes les maladies où il y a de l'inflammation.

Mandragore. Veut une terre grasse bien cultivée & une belle exposition ; on l'arrosera souvent pendant les chaleurs, elle se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

On ne se sert point interieurement de cette Plante. On applique les feüilles & les racines sur les tumeurs qu'on veut resoudre & sur les endroits où la goutte se fait sentir. On en fait un emplâtre fort resolutif & propre pour fondre les skirres de la ratte. Quelques Autheurs croyent les fruits de cette Plante somniferes.

Marjolaine. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 120.

La Marjolaine est cephalique & fortifie les nerfs. On l'employe pour l'épilepsie, l'apoplexie & les autres maladies du cerveau. Elle chasse les vents, & est resolutive & vulneraire. On l'ordonne en poudre comme le tabac, ou on l'incorpore au poids d'un gros dans quelque conserve ; on peut aussi s'en servir à la maniere du Thé.

Marrube. Vient sans soin & sans culture dans toute sorte de terre, se multiplie aisément de Plant enraciné en Mars.

Il y a deux especes de Marrube, l'un est blanc & l'autre noir : on ne se sert guére que du Marrube blanc, & c'est de celuy là seul dont je vais donner les vertus. Cette Plante est aperitive, hysterique, pectorale & stomachique ; on s'en sert dans la jaunisse, l'asthme, la toux & la rétention des mois. On fait boire son suc jusqu'à six onces. On peut s'en servir en infusion dans le vin blanc, ou en ptisanne par verrées. Quelques Autheurs la recommandent en cataplasme pour les obstructions & les tumeurs sckirreuses du foye & de la ratte.

Mauve. On seme ordinairement avant l'Hyver cette Plante en belle exposition & dans une terre bien labourée, pour la replanter en Avril.

On employe les Mauves dans les cataplasmes resolutifs & émollients, même dans les décoctions pour la colique, la dissenterie & le flux de ventre. On se sert de ses fleurs à la maniere du Thé, ou en ptisanne pour les douleurs de reins & pour la difficulté d'urine.

Melilot. Se seme tous les ans en Mars en toute sorte de terre.

On se sert des feüilles & des fleurs de cette Plante dans les cataplasmes resolutifs & émollients avec la Mauve & Guimauve. On en fait aussi une ptisanne propre pour les inflammations du bas-ventre, pour la colique & la rétention d'urine. Cette Plante fait la base de l'emplâtre de Melilot qui est un trés-bon resolutif ; on l'applique avec succez sur les tumeurs sckirreuses. On en fait aussi une huile par infusion, & une eau distillée.

Melisse. Sa culture est expliquée ci-devant à la page 120.

La Mélisse est cordiale, hysterique & cephalique. On s'en sert dans la mélancholie, l'affection hypochondriaque, l'apoplexie, la paralisie, le vertige, l'épilepsie, les palpitations de cœur, les sincopes, l'asthme, & pour provoquer les regles & les vuidanges. On en compose une eau distillée, simple & composée. L'infusion des sommitez à la maniere du Thé, est aussi d'un grand secours dans toutes les maladies des nerfs.

Mercuriale. Vient par-tout sans soin & sans culture, se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante est d'un grand usage dans les lavements & dans les potions

laxatives. On en fait un ſyrop appellé de longue vie, qui eſt ſtomacal ; ce ſyrop eſt propre pour les pâles-couleurs, les hydropiques, la ſciatique & pour toutes les maladies de langueur. On prétend que cette Plante convient ſur-tout aux maladies de la matrice.

Mille-Feüille. Vient en toute terre & en quelque expoſition que ce ſoit, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

On ſe ſert de cette Plante en ptiſanne par poignées ſur chaque pinte d'eau, ou en infuſion à la maniere du Thé pour arrêter les pertes de ſang & les fleurs-blanches. On peut s'en ſervir en poudre juſqu'à deux gros, ou en tirer le ſuc qu'on fera boire juſqu'à quatre onces. L'eau diſtillée de cette Plante, eſt bonne pour l'épilepſie & pour les ulceres internes. Le ſuc convient auſſi dans la maladie qu'on nomme Cocluche ou Vernique du poulmon

Mille-Pertuis. Se plaît dans les terres ſablonneuſes & incultes, ſe multiplie de Plant enraciné & de ſemences en Mars.

Cette Plante eſt vulneraire & aſtringente ; la décoction des ſommitez convient dans les fiévres intermittentes, dans les pertes de ſang, dans la jauniſſe & la goutte. La teinture faite avec le vin, fait mourir les vers. On peut ſe ſervir des ſommitez à la maniere du Thé, ou en ptiſanne. On tire une huile des fleurs de cette Plante, excellente pour les playes.

Morelle. Vient en toute ſorte de terre ſans ſoin & ſans culture, ſe multiplie plus qu'on ne veut de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

On ſe ſert de cette Plante en cataplaſme pour adoucir les douleurs des hemorroïdes. Son ſuc exprimé eſt excellent pour les éreſipeles & le cancer : on en baſſine ſouvent les endroits où naiſſent ces maladies. On ne ſe ſert point de cette Plante interieurement.

Muguet. Se plaît dans une terre graſſe & humide, qui ne ſoit guére expoſée au Soleil, ſe multiplie de Plant enraciné en Septembre.

On employe l'eau diſtillée des fleurs de Muguet pour la paraliſie, le malcaduc & le vertige. Cette eau ſe donne juſqu'à quatre onces. La fleur & la racine miſe en poudre, & priſe comme le tabac par le nez, fait beaucoup éternuer.

Navet. Pour ſa culture, voyez ci-devant page 123.

On employe les Navets dans les boüillons au Veau, pour les fluxions de poitrine, les rhumes, la toux & les maladies où il faut adoucir. On employe les ſemences dans les ptiſannes aperitives, ſudorifiques & cordiales, dans les fiévres malignes, la petite-verolle, la rougeolle & le pourpre.

Nenufar ou Lis-d'Étang. On ne cultive point cette Plante dans les Jardins. Elle vient dans les étangs, les marais aquatiques & les grandes pieces d'eau.

On ſe ſert de la racine & des fleurs de cette Plante dans les décoctions & dans les ptiſannes pour les maladies où l'on craint les inflammations. On en prépare un ſyrop qu'on donne juſqu'à une once ou deux dans quelque liqueur appropriée. On prépare auſſi des fleurs de cette Plante une eau diſtillée & un miel. Ces préparations conviennent dans l'ardeur d'urine, la nephretique, la diſſenterie, les pertes & les fluxions de poitrine.

Nerprun. Cet Arbriſſeau vient ſans ſoin dans les hayes & autres lieux champêtres ; on le multiplie de Plant enraciné en Octobre.

On prépare un ſyrop avec les fruits de Nerprun, qui eſt trés-purgatif & qu'on ne donne qu'à des gens robuſtes. La doſe eſt d'une once au plus. Il convient aux pâles-couleurs, à la jauniſſe, aux goutteux, aux hydropiques & aux maladies d'obſtructions inveterées.

Nicotiane ou Tabac. Se ſeme tous les ans ſur couche ſur la fin de Mars, pour être replanté ſur la fin d'Avril en bonne terre bien labourée & en belle expoſition. Voyez au ſurplus le Tome premier, page 589.

Tout le monde ſçait l'uſage ordinaire de cette Plante ; & on s'en eſt fait depuis quelque temps une ſi terrible habitude, qu'il n'eſt guére de perſonnes qui n'en uſe. On fait un ſyrop avec cette Plante, qui convient aux aſthmatiques ; on l'ordonne juſqu'a une once. Il convient auſſi aux hydropiques & aux pâles couleurs. Les feüilles de Tabac amorties ſont bonnes pour les coûpures & pour les playes. On ſe ſert des mêmes feüilles dans les lavements ; on les employe utilement dans l'apoplexie & la paraliſie. On tire auſſi une huile du Tabac, qui eſt trés-vulneraire. L'onguent fait avec les feüilles de la Plante, eſt un trés-bon reſolutif.

Oignon. Sa culture eſt expliquée ci-devant à la page 123.

L'Oignon eſt ſtomacal, pectoral, aperitif & ſudorifique. On le fait cuire ſous la braiſe aprés en avoir ôté le cœur, qu'on a rempli de thériaque ; on en exprime le jus & on le donne aux peſtiferez pour les faire ſuer. Ceux qui ſont ſujets aux maux de reins, mangent des ſalades d'Oignons cuits ; ce remede facilite le paſſage des urines. L'Oignon pilé & malaxé avec du beurre frais, eſt bon pour appaiſer la douleur des hemorroïdes. Son jus ſeringué dans l'oreille en diſſipe les broüiſſements.

Origan. Se plaît dans les terres ingrattes, pierreuſes & incultes, ſe multiplie de ſemences, de Boutures & de Plant enraciné en Mars.

On ſe ſert des feüilles de cette Plante à la maniere du Thé dans l'aſthme, la toux, la pleureſie, les indigeſtions, la ſuppreſſion des regles, les pâles-couleurs, la paraliſie, les torticolis & le rhume du cerveau. L'huile eſſentielle de cette Plante miſe avec du coton dans les dents cariées, en appaiſe la douleur.

Orpin. Veut être planté en terre graſſe, bien cultivée & à l'ombre, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

La décoction de cette Plante en lavement, eſt bonne dans la diſſenterie & les flux de ventre. On applique les feüilles en cataplaſme ſur les deſcentes, les panaris, les tumeurs & les ulceres. On ſe ſert avec ſuccez du ſuc de cette Plante pour les coupures.

Ortie. Vient par-tout ſans ſoin & ſans culture, plus qu'on ne veut.

Le ſuc d'Ortie dépuré, eſt un bon remede pour le crachement de ſang ; on le fait prendre juſqu'à quatre onces ; on l'ordonne auſſi avec ſuccez dans la diſſenterie & les fleurs-blanches. La décoction des racines en forme de ptiſanne, eſt bonne dans la pleureſie, l'aſthme, la toux opiniâtre, les fiévres malignes, la rougeolle & la petite-verolle. On peut ſe ſervir des feüilles & des fleurs à la maniere du Thé ; ce remede convient aux goutteux. On

employe les feüilles en cataplasme pour resoudre les tumeurs du foye & de la ratte. L'espece qui a les fleurs blanches & qui ne pique point, est à préferer à l'autre.

Orvalle. Vient en bonne terre & en belle exposition, se multiplie de semences en Mars, & de Plant enraciné sur la fin de Septembre.

On se sert de cette Plante en décoction & en prisanne pour provoquer les mois. On en fait une boisson qui approche du cidre, avec le miel & l'eau. La semence entre dans les colyres pour les inflammations des yeux.

Parietaire. Vient le long des murailles sans culture, se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

La Parietaire est émolliente, adoucissante, apetitive & resolutive. On s'en sert dans les décoctions, les apozemes & les cataplasmes adoucissants. Son suc dépuré pris à quatre onces, est bon pour la toux opiniâtre, les douleurs de reins & la difficulté d'urine. On applique le cataplasme de Parietaire sur le ventre pour dissiper les inflammations de cette partie. Le syrop de Parietaire pris jusqu'à deux onces dans quelque liqueur appropriée, soulage fort les hydropiques.

Pas-d'Asne. Se plait en bonne terre & à l'ombre; on le multiplie de Plant enraciné sur la fin de Septembre.

Cette Plante est en grande réputation dans les maladies de poitrine. On se sert des fleurs & des feüilles dans toutes les prisannes adoucissantes & pectoralles. On en fait un syrop excellent dans les mêmes maladies. On le mêle ordinairement dans les prisannes ou dans les juleps.

Passe-Rage. Vient en toute sorte de terre cultivée, ou non, se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

On se sert de cette Plante dans le scorbut, dans les maladies d'estomach & les vapeurs, en prisanne. La racine pilée & malaxée avec le sain-doux & le beurre frais, appliquée sur les endroits où la goutte se fait sentir, soulage les malades.

Patience. Se plaît en bonne terre & en belle exposition, se multiplie de Plant enraciné sur la fin de Septembre.

Cette Plante est aperitive, antiscorbutique & propre pour la galle, les dartres & les autres maladies de la peau. On ordonne sa racine à deux onces dans les boüillons & les prisannes aperitives. Sa racine pilée & appliquée sur les ulceres des jambes, est un excellent remede. On incorpore cette même racine & celle d'*Aunée*, pilée & malaxée avec le beurre frais, pour frotter les galleux.

Pavot. On seme ordinairement tous les ans au mois de Septembre, la graine de cette Plante en bonne terre & en belle exposition.

On met une tête ou deux de Pavot dans les prisannes adoucissantes & somniferes, dans les maladies où l'on veut avoir quelque relâche. On compose avec les semences de cette Plante des émulsions rafraîchissantes. Le syrop de Diacode se fait avec les têtes de Pavot & le sucre; on l'ordonne jusqu'à une once dans la toux opiniâtre, dans les maladies de Poitrine, les fluxions, les cathares, la dissenterie & le cours de ventre.

Persicaire. Se plaît le long des lieux aquatiques & marécageux,

se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On employe cette Plante dans les cataplasmes pour la goutte. Sa décoction est bonne pour arrêter le cours de ventre, la dissenterie & les épreintes. On l'ordonne aussi pour la jaunisse & la rétention des regles. On peut s'en servir en poudre jusqu'à un gros, mêlée avec suffisante quantité de syrop d'Armoise. Sa décoction est bonne pour les enflures des jambes & pour déterger les ulceres.

Persil. Pour sa culture, voyez ci-devant page 126.

Le Persil est aperitif, diaphoretique & febrifuge. On fait boire son suc dans la fiévre jusqu'à six onces ; on couvre bien le malade pour le faire suer. On met le Persil pilé en cataplasme sur les contusions. Ses racines entrent dans les boüillons, les apozemes, les ptisannes & les syrops aperitifs.

Pervenche. Vient en bonne terre & en belle exposition, se multiplie de Plant enraciné en Mars.

On se sert de cette Plante en décoction par poignées, ou à la maniere du Thé, pour les hemorrhagies, le crachement de sang, la fiévre intermittente, la phtisie, l'hydropisie, l'esquinancie. Cette Plante en forme de cataplasme, est bonne pour appliquer sur les écroüelles, & pour faire venir le lait aux nourrices.

Pimprenelle. Voyez pour sa culture, ci-devant page 126.

La Pimprenelle est déficative, rafraîchissante, déterfive & vulneraire. On s'en sert dans les ptisannes & les apozemes pour arrêter le crachement de sang, pour la phtisie, les fluxions de poitrine, la gravelle & la difficulté d'urine.

Pissenlit. Vient dans toute sorte de terre sans soin & sans culture, se multiplie de semences & de Plant en Mars.

Cette Plante est déterfive, aperitive & propre pour purifier le sang. On s'en sert dans les boüillons, les apozemes & les ptisannes. On la substituë à la chicorée sauvage ; elle pousse par les urines, & convient a la nephretique & à l'ardeur d'urine.

Pivoine. Vient en bonne terre & en belle exposition, se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

On employe ordinairement les fleurs, les semences & les racines de cette Plante en décoction ou en infusion. Les semences & les racines s'ordonnent aussi en poudre jusqu'à deux gros pour les maladies du cerveau, principalement pour le haut-mal, l'apoplexie, la paralisie ; ces préparations excitent les regles & les vuidanges. On peut aussi se servir des fleurs par pincées à la maniere du Thé.

Plantain. Se plaît dans les terres grasses & à l'ombre, se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

Le Plantain est déterfif, vulneraire & astringent. On s'en sert en décoction pour arrêter le cours de ventre & les hemorragies. On applique les feüilles amorties sur les ulceres. Son eau distillée entre dans les potions astringentes, & dans les colyres pour les inflammations des yeux. On s'en sert aussi dans les injections, pour arrêter les chaudepisses.

Poire'e. Voyez ci-devant pour sa culture, la page 127.

On se sert, principalement en Medecine, de Poirée blanche. Elle amollit

& lâche le ventre en décoction. Son suc exprimé & respiré par le nez, décharge le cerveau & fait éternuer. On applique les feüilles de Poirée amorties sur la tête des galleux, sur les éresipeles, sur les ulceres & sur la peau lorsqu'elle a été enlevée par des vesicatoires.

POLYPODE. Se plaît en terre seche & à l'ombre. On le trouve ordinairement aux pieds des vieux Chênes dans les Bois, ou sur des vieux murs.

On employe cette Plante comme les capillaires en infusion. Ses racines en décoction, jusqu'à une once, sont purgatives, aperitives, adoucissantes, propres pour emporter les obstructions des visceres. On s'en sert aussi en poudre jusqu'à un gros dans l'affection hypochondriaque, dans le scorbut & dans l'asthme.

POURPIER. Sa culture est expliquée ci-devant page 130.

On employe les tendrons, les feüilles & la graine de cette Plante en décoction C'est une des Plantes des plus rafraîchissantes. On en tire le suc qu'on fait boire à quatre ou cinq onces dans les fiévres ardentes & dans les maladies d'inflammation. L'eau distillée est bonne pour arrêter les hemorragies & les pertes des femmes; on en donne ordinairement quatre onces. On estime cette même eau pour faire mourir les vers.

PULMONAIRE. Veut une terre grasse, bien cultivée & à l'ombre, se multiplie de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante, par son nom, s'est acquise une grande reputation dans les maladies du poulmon & de la poitrine. On s'en sert dans les ptisannes & les apozemes par poignées. Ces préparations conviennent aussi au crachement de sang, & pour exciter le crachat. On peut s'en servir en syrop jusqu'à une once dans quelque liqueur appropriée, & en cataplasme sur les ulceres & les playes qu'on veut déterger & consolider.

QUINTE-FEÜILLE. Veut un terroir gras & ombrageux, se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante est astringente & vulneraire, propre pour arrêter le cours de ventre, la dissenterie & les pertes de sang. On s'en sert dans les apozemes & dans les ptisannes par petites poignées legerement boüillies sur chaque pinte d'eau. On l'applique en cataplasme sur les descentes & sur les endroits où la goutte se fait sentir.

REGUELISSE. Sa culture est expliquée ci-devant, page 132.

La racine de cette Plante entre dans toutes les ptisannes pectoralles & aperitives; elle adoucit les douleurs de la toux, excite le crachat, humecte la poitrine & tempere l'ardeur d'urine. On tire un extrait de la racine de cette Plante, comme sous le nom de *Jus de Reguelisse*; le noir est le plus naturel & est trés-bon dans les rhumes: on en prend gros comme une noisette, qu'on laisse fondre dans sa bouche.

REINE-DES-PREZ. Les feüilles de cette Plante ressemblent à celle d'Orme. On trouve cette Plante abondamment dans les Prez où elle se plaît. Elle se multiplie de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante est sudorifique, astringente, cordiale & vulneraire. Elle arrête le cours de ventre & les hemorragies en décoction dans l'eau, ou dans

le vin. Cette même décoction convient dans les fiévres malignes : on s'en sert aussi pour déterger & nettoyer les playes & les ulceres.

Renouée. Vient plus qu'on ne veut dans les terres grasses & dans tous les Jardins.

La Renoüée est astringente, déterstive & vulneraire. On s'en sert en lavement pour arrêter le cours de ventre, & en infusion ou en ptisanne dans les hemorragies, la dissenterie & le vomissement. On s'en sert aussi en décoction exterieurement pour nettoyer & déterger les playes & les ulceres.

Rhapontic. Veut une terre grasse, bien cultivée & une belle exposition ; se multiplie de semences en Mars, & de Plant enraciné sur la fin de Septembre.

On substituë les racines de cette Plante à celles de la Rhubarbe, en doublant la dose, c'est-à-dire jusqu'à deux gros en poudre, & jusqu'à demi once en infusion. Ses préparations sont astringentes, propres pour arrêter le cours de ventre & pour fortifier l'estomach.

Ronce. On ne cultive point cette Plante dans les Jardins ; elle vient de son bon gré dans les hayes & les lieux incultes.

On employe en Medecine les fleurs, les feüilles & les fruits de cette Plante. Les fleurs & les feüilles s'ordonnent en décoction à la maniere du Thé, pour arrêter le cours de ventre, les fleurs-blanches, le crachement de sang & pour adoucir l'âcreté des urines. Les fruits entrent dans les gargarismes pour les maux de gorge.

Rosier. Sa culture est expliquée ci-devant, page 270.

Il y a plusieurs especes de Roses dont on se sert en Medecine ; sçavoir, 1°. la Rose pâle dont on fait un syrop purgatif à une once ou deux. 2°. La Rose sauvage dont le fruit s'appelle *Grate-cul*, dont on se sert en Medecine pour arrêter le cours de ventre, pour la difficulté d'urine & pour les douleurs d'estomach ; on l'employe en conserve jusqu'à une once. 3°. La Rose de Provins dont on se sert en conserve dans les cours de ventre. On employe aussi ces mêmes fleurs dans le vin aromatique pour les playes & les ulceres. 4°. La Rose des Jardins dont on distille l'eau qui est aussi astringente & vulneraire. 5°. Les Roses muscades dont l'infusion à un gros purge vigoureusement.

Ruë. Se plaît dans les lieux secs & en belle exposition, se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

On fait boire aux malades dans les fiévres malignes & dans la peste, l'eau dans laquelle on a fait infuser à froid la Ruë. Le suc exprimé de cette Plante, mêlé avec autant de vin & bû à trois ou quatre verrées par jour, a les mêmes vertus. On se sert de cette Plante en décoction pour gargariser la bouche dans la petite verole & le scorbut. La conserve de cette Plante est bonne pour les indigestions & pour faire mourir les vers. Sa décoction rétablit les regles, & sert pour nettoyer les ulceres ; on l'ordonne pour les morsures des bêtes venimeuses ou enragées. L'huile essentielle se donne dans les lavements pour la passion hysterique & les vapeurs ; on peut en faire prendre quelques gouttes interieurement dans quelque potion appropriée.

Saffran. Pour ſa culture, voyez le Tome premier, page 581.

On employe en Medecine les ſommitez ou piſtilles de cette Plante qu'on a fait ſécher. Ces ſommitez ſont cordiales, anodines, hyſteriques, aperitives, alexitaires & reſolutives. On s'en ſert en poudre juſqu'à vingt grains dans les Opiats. Sept ou huit grains dans un boüillon au lait, eſt un fort bon remede pour les poulmoniques. On ſe ſert de Saffran dans les colyres pour les yeux, & dans les cataplaſmes reſolutifs & adouciſſants.

Sanicle. Se plaît dans les terres ſéches & en belle expoſition, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

On ſe ſert de cette Plante à la maniere du Thé, ou dans les boüillons & les ptiſannes pour arrêter les pertes de ſang; c'eſt un excellent vulneraire & aperitif. On applique le cataplaſme de Sanicle ſur les hernies ou deſcentes nouvelles. Le cataplaſme de Sanicle eſt excellent ſur les tumeurs & ſur les playes.

Sauge. Pour ſa culture, voyez ci-devant la page 133.

La petite Sauge eſt à préferer pour l'uſage dans la Medecine, à la grande, dont on ne ſe ſert que pour embaumer les morts. La meilleure Sauge vient des Païs chauds: on s'en ſert à la maniere du Thé, pour fortifier les nerfs, pour entretenir la circulation du ſang. Ce remede eſt excellent dans la paralyſie de la langue, dans l'aſthme, la colique, la fiévre maligne, les douleurs d'eſtomach & de la tête, qu'on nomme ordinairement migraine. Les feüilles de Sauge fumées au lieu de Tabac, ſont excellentes pour faciliter le crachat aux aſthmatiques. Les feüilles de Sauge & la fleur, entrent dans les potions vulneraires dans le crachement de ſang, & pour les ulceres internes. Les feüilles de Sauge miſes en cataplaſme avec le vin, ſont excellentes pour fortifier les nerfs.

Sçabieuse. Veut une terre graſſe & bien cultivée, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

On ſe ſert de cette Plante dans les fiévres malignes, la petite-verole, la rougeole, la pleureſie & les fluxions de poitrine; c'eſt la baſe des potions cordiales & ſudorifiques. On donne ſon jus dépuré juſqu'à ſix onces, ou ſon eau diſtillée au même poids. On peut s'en ſervir dans les apozemes & les ptiſannes dans les mêmes maladies. Ces préparations conviennent pour faciliter le crachat aux aſthmatiques, pour les urines purulentes & pour les ulceres interieurs. Les Dames ſe ſervent d'eau de Sçabieuſe diſtillée, pour ſe nettoyer le viſage.

Sceau de Salomon. Vient dans les Bois ſans culture, ſe multiple en Octobre de Plant enraciné.

La racine de cette Plante s'applique en cataplaſme ſur les deſcentes avec ſuccés. On fait boire en même temps au malade l'infuſion d'une demi-once de ſes racines dans un verre d'eau ou de vin blanc. La conſerve de la racine de cette Plante eſt excellente pour les fleurs-blanches.

Scrophulaire. Se plaît en bonne terre & en belle expoſition, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

La ptiſanne de la racine de cette Plante eſt conſacrée aux écroüelles & aux hemorroïdes. Il y a même bien des gens qui prétendent être preſervez de ces maladies en portant ſur eux de cette racine. Les feüilles miſes en cataplaſme,

plasme, ou amorties, sont excellentes pour modifier les ulceres & pour mettre sur les hemorroïdes. On fait un onguent avec cette Plante, excellent pour la galle & les écroüelles; on peut se servir aussi de la racine en poudre jusqu'à un gros dans les pareils cas.

Scorsonnaire. Pour sa culture, voyez ci-devant page 133.

La ptisanne faite avec la racine de cette Plante bûë par verrées, est estimée propre pour la morsure des bêtes venimeuses, pour les maladies malignes, petite-verole, rougeole & fiévres chaudes, pour exciter la sueur, l'urine & les regles des femmes. L'eau distillée de la Plante, bûë par verrées, a les mêmes vertus. La précaution de ceux qui appliquent la racine de cette Plante sur les morsures des viperes, ne suffit pas, quoyqu'en croyent bien des Auteurs.

Seigle. Pour sa culture, voyez le Tome premier, page 528.

Le Seigle est adoucissant & resolutif. On applique la farine de Seigle en cataplasme sur les tumeurs, pour les resoudre: on ajoûte à ce cataplasme le miel & les jaunes d'œufs. Ce remede est excellent à appliquer sur les mammelles où il y a du lait grumelé. Le pain fait avec le Seigle, tient le ventre libre.

Senneçon. Vient dans toute sorte de terre plus qu'on ne veut, se multiplie de semences en tout temps.

Le suc de cette Plante pris à deux onces, fait mourir les vers, & est bon pour la colique. On se sert aussi de cette Plante dans les lavements & dans les cataplasmes resolutifs, pour avancer la supuration des tumeurs. On fait boüillir cette Plante avec le lait, & on en bassine les hemorroïdes. On assure que l'eau distillée de cette Plante, fait passer les fleurs-blanches.

Serpentaire. Se plaît dans les terres grasses & humides, se multiplie de Plant enraciné sur la fin de Septembre.

On se sert des racines de cette Plante comme d'un stomachique & d'un aperitif assuré. On l'ordonne aussi avec succés aux asthmatiques, aux pestiferez & à ceux qu'on veut purger dans les maladies chroniques. On fait de cette racine une pulpe qu'on passe par le tamis, dont la dose est de deux à trois gros que l'on corrige avec un gros d'Absinthe en poudre, ou avec un gros de quelque sel fixe, par exemple celuy de Tamarise, de Centaurée ou de Tartre.

Serpolet. Vient dans les terres pierreuses & incultes, pourvû qu'il soit en belle exposition, se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

L'huile essentielle de cette Plante plaît aux personnes vaporeuses, de même que l'eau de ces fleurs macerées dans l'eau-de-vie & distillées. On fait infuser pendant la nuit une poignée de Serpolet dans du vin, & on le fait boire à jeun dans les pâles-couleurs, le rhume & la toux opiniâtre. La conserve des fleurs & des sommitez soulage ceux qui sont sujets aux vertiges & à la migraine. Pour faire venir les regles, on fait un excellent lave-pied avec le Serpolet, le Thym & la Mercuriale. La liqueur que l'on tire du Serpolet, mêlée avec l'esprit-de-vin, est un bon remede pour la paralisie de la langue.

Soucy. Se plaît en terre grasse & en belle exposition, se multiplie de semences pendant tout l'Eté.

Cette Plante est cordiale, sudorifique, aperitive. Le suc des fleurs bû jusqu'à quatre onces, provoque les ordinaires. On se sert aussi des feüilles & des fleurs

en infusion dans le vin blanc. On distille les Soucis, & c'est un bon remede pour l'inflammation des yeux. Toutes ces préparations conviennent dans la jaunisse, la paralisie, la petite-verole, les fiévres malignes & les pâles couleurs. On se sert des feüilles de Soucis amorties sur les tumeurs scrophuleuses & sur les vieux ulceres ; c'est un assez bon fondant.

SUREAU. Pour sa culture, voyez le Tome premier, page 719.

Dioscoride assure que les feüilles de Sureau mises en cataplasme, sont bonnes pour appaiser l'inflammation des ulceres, qu'elles sont bonnes pour la goutte & les brûlures ; la seconde écorce de cet Arbre en infusion au poids d'une once, est purgative ; ce remede convient assez aux hydropiques. On prépare un extrait avec les grains de Sureau, lequel donné jusqu'à un gros, est un bon remede dans la dissenterie & le flux de ventre. Les fleurs de cet Arbre sont cordiales, resolutives, hysteriques, sudorifiques & anodines. On en fait des fomentations pour les maladies de la peau. Ces mêmes fleurs mises dans le vinaigre, luy donnent une odeur excellente ; bien des gens s'en servent contre le mauvais air.

TABOURET. Voyez Bourse à Berger.

TABAC. Voyez Nicotiane.

TANAISIE. Vient dans les terres grasses & en belle exposition, se multiplie de semences en Mars, & de Plant enraciné sur la fin de Septembre.

L'infusion des feüilles de cette Plante dans le vin blanc, provoque les mois des femmes. Le suc exprimé de la Plante est bon pour les gersures des mains, pour les dartres & la galle : ce même suc mêlé avec l'esprit-de-vin, est bon pour frotter les endroits où les rhumatismes se font sentir. On se sert de la décoction de cette Plante pour bassiner les jambes des hydropiques, & on leur fait boire quatre ou cinq onces de suc dépuré de cette Plante, de même qu'aux filles qui ont des pâles-couleurs. L'infusion de toute la Plante dans l'eau, bûë par verrées, est bonne dans les maladies malignes, & pousse par les urines ; ce même remede fait mourir les vers.

THIM. Pour sa culture, voyez ci-devant page 134.

L'eau distillée, ou l'infusion du Thim convient à ceux qui tombent du haut-mal. Sa décoction soulage les asthmatiques, fait mourir les vers, rétablit les regles & fait sortir l'arriere-faix ; on s'en sert par verrées. On applique le Thim en cataplasme sur les endroits où la goutte se fait sentir. On en fait un vin aromatique pour les playes. L'huile essentielle de Thim, mêlée avec autant d'esprit-de-vin, est bonne pour les engelures. On employe le Thim dans les bains aromatiques, pour fortifier les bras & les jambes.

TILLEUL. Pour sa culture, voyez ci-devant page 284 ; & Tome premier page 706.

Les fleurs de cet Arbre sont estimées pour l'épilepsie, l'apoplexie & les vertiges ; on s'en sert à la maniere du Thé. On use par verrées de leur eau distillée ; on se sert des feüilles en décoction ou en infusion pour exciter l'urine & les mois des femmes. On prépare aussi un esprit des fleurs qu'on donne à douze gouttes dans les mêmes maladies.

TORMENTILLE. Vient sans culture dans toute sorte de terre, se multiplie de semences & de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante est astringente, vulneraire, propre pour arrêter les cours de

ventre, les hemorragies, le vomiſſement & les fleurs-blanches des femmes. On s'en ſert en décoction, ſur-tout de la racine à une once ou deux ſur chaque pinte d'eau, ou à un gros en poudre. Cette poudre étoit en grande réputation avant l'uſage de l'Hypecacuanha.

Valeriane. Vient en bonne terre & en belle expoſition, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

La Valeriane eſt cephalique, ſudorifique, pectorale, alexitaire & propre pour provoquer les regles. Elle ſoulage beaucoup les aſthmatiques & ceux qui ont des vapeurs. Quelques Auteurs la recommandent pour la jauniſſe, pour l'épilepſie, & à ceux qui ont des mouvements convulſifs. Il faut verſer une chopine d'eau boüillante ſur une once des racines de cette Plante, retirer le pot du feu, le bien couvrir & en faire boire l'infuſion par verrées. L'extrait des racines a les mêmes vertus; on en donne un ſcrupule. La décoction de cette Plante eſt un bon vulneraire & convient aux violentes fluxions ſur les yeux & ſur la gorge: on en baſſine ſouvent les parties affligées.

Velart ou Tortelle. Vient en toute terre ſans culture, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante eſt recommandée pour les maladies de poitrine, comme dans l'aſthme & la toux inveterée. *Dioſcoride* ordonne les graines de cette Plante à ceux qui crachent des matieres purulentes: *Lobel* a confirmé les obſervations de cet Auteur. Il ordonne une poignée de feüilles de cette Plante dans un boüillon de vieux coq. On applique cette Plante exterieurement comme un bon reſolutif pour les tumeurs des mammelles & les cancers.

Verge-d'or. Vient en bonne terre & en belle expoſition, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

Cette Plante eſt vulneraire & apéritive. On s'en ſert en ptiſanne & dans les boüillons pour les pertes de ſang, la diſſenterie, le crachement de ſang, & pour adoucir l'acreté des urines: on peut ſe ſervir des fleurs & des feüilles à la maniere du Thé pour les mêmes maladies.

Veronique. Cette Plante naît dans les Bois, dans les Taillis, dans les Bruyeres, & ſe trouve en abondance autour de Paris. Elle ſe plaît en bonne terre & à l'ombre, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

On ſe ſe ſert de cette Plante dans les potions vulneraires, ſudorifiques & aperitives. On fait boire ſa décoction par verrées aux poulmoniques, ou on leur en fait uſer à la maniere du Thé. L'eau diſtillée de cette Plante bûë par verrées, a la même vertu. On l'ordonne dans la difficulté d'urine & pour les vapeurs; tous ces remedes ſont propres pour purifier le ſang, & entretenir la circulation des liqueurs. La ptiſanne de Veronique eſt ſpecifique pour la toux ſeche, & même elle eſt d'un grand ſecours pour la fiévre lente, ainſi que l'eau diſtillée de la même Plante. C'eſt un remede incomparable pour arrêter les paroximes d'aſthme, & pour faire vuider cette colle qui farcit les veſicules & les bronches du poulmon. Selon Hofman, on voit des phtyſiques ſe rétablir par l'uſage du lait où cette Plante a boüilli; & des ulceres du poulmon, ſe conſolider par le ſyrop fait avec le jus de la Veronique. Tragus, pour les maladies du poulmon, faiſoit infuſer un gros de feüilles de Veronique dans deux onces & demi de l'eau diſtillée de la même Plante. Zuvelfer ſe ſervoit du Rob de Veronique pour le crachement de ſang & pour les ulceres du poulmon. Riviere

l'eſtimoit beaucoup pour les mêmes maladies. Il eſt rapporté dans les Journaux d'Allemagne, qu'une perſonne qui avoit une fiſtule dans la poitrine, fut guérie par l'uſage frequent de l'eau de Veronique, & cette fiſtule avoit reſiſté à une infinité de remedes trés-bien indiquez. Le ſyrop de Veronique composé, eſt merveilleux dans ces ſortes d'occaſions; voici la maniere de le faire. Prenez Veronique entre fleur & graine, deux poignées, feüilles de Scabieuſe, de Bugle, de Sanicle, de Ruta muraria *(eſpece de Capillaire)* de Pulmonaire, de Conſoude, de chacune une poignée, Ache cinq ou ſix feüilles, fleurs de Bourrache, de Bugloſe, de Violettes, de Pas-d'âne, de chacune demi once; lavez le tout proprement & le mettez infuſer dans quatre pintes d'eau de Riviere, pour les faire boüillir juſqu'à la diminution de la moitié: il faut enſuite paſſer la décoction par un linge, & la faire boüillir avec demie once de Regliſſe, autant de Jujubes & de Sebeſtes, une once de Raiſin de Damas, de Dattes & de Figues, juſqu'à ce que le tout ſoit réduit à trois chopines: car alors on le repaſſe par un linge, & l'on y ajoûte une livre de miel ou de ſucre pour en faire un ſyrop.

VERVEINE. Vient dans toute ſorte de terre ſans culture, ſe multiplie de ſemences en tout temps.

On ſe ſervoit fort de la décoction de cette Plante pour les fiévres intermittentes, avant la découverte du Quinquina. Cette préparation eſt aperitive & vulneraire; on l'ordonne dans la difficulté d'urine, pour le crachement de ſang, la rétention des regles & les pâles-couleurs. L'eau diſtillée de cette Plante, ou ſon ſuc dépuré eſt bon pour l'inflammation des yeux. On ſe ſert de ſa décoction pour les gargariſmes dans les maux de gorge, ou pour nettoyer les ulceres.

VIOLETTE. Vient en bonne terre & en belle expoſition, ſe multiplie de ſemences & de Plant enraciné en Mars.

On ſe ſert des feüilles de cette Plante dans les décoctions émollientes & dans les cataplaſmes réſolutifs & adouciſſants. On fait un ſyrop avec les fleurs, qui eſt purgatif donné à deux onces. Ce ſyrop convient dans les maladies de poitrine pour faciliter le crachat; on l'ordonne auſſi dans quelque liqueur appropriée dans la nephretique, dans la rétention d'urine & dans toutes les maladies où il faut adoucir. On fait avec les fleurs, un miel qu'on mêle dans les lavements anodins: la décoction des ſemences de cette Plante entre dans pluſieurs électuaires purgatifs.

YEBLE. Vient dans les terres aux Champs ſans culture & ſans ſoin plus qu'on ne veut.

La décoction de cette Plante eſt eſtimée pour l'hydropiſie: on employe une once de ſa ſemence & de ſa racine pour cette maladie. Les feüilles s'employent dans les fomentations & dans les cataplaſmes pour fortifier les nerfs, pour la paraliſie, les rhumatiſmes & la goutte.

YVETTE. Se multiplie de ſemences en Mars, & de Plant enraciné en Septembre.

Elle eſt bonne pour les maladies des nerfs; elle eſt aperitive & provoque les ordinaires. Sa maceration en eau froide, ou ſon infuſion dans l'eau chaude, ſoulage les goutteux & ceux qui ont la ſciatique. On s'en ſert auſſi pour la jauniſſe, l'hydropiſie, & pour toutes les maladies qui dépendent des obſtructions des viſceres.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE

## *TROISIÉME PARTIE.*

## LIVRE SIXIE'ME.

### *Les Vignes & les Boissons.*

LE Vin est une liqueur trop connuë pour que je m'arrête ici à la vanter, ou à en marquer les usages. Je diray seulement que tout le monde convient, jusqu'aux Buveurs d'eau, que la qualité propre du Vin est de réparer les esprits, de fortifier l'estomach, de purifier le sang, de favoriser la transpiration, & d'aider à toutes les fonctions du corps & de l'esprit. Ce n'est que l'excés de cette liqueur qui empêche ces bons effets. Il est vray que les Vignes coûtent beaucoup en façons ; mais en récompense, elles rapportent beaucoup : le débit en est universel & le retour considerable, sur-tout quand on peut, par la proximité des lieux ou par ses connoissances, s'en défaire dans les Provinces ou dans les Etats où le Vin est rare, comme dans presque toute la Picardie, Normandie, Angleterre, Flandre, Hollande, Allemagne, &c.

Une chose importante à remarquer, est qu'il n'y a souvent qu'à garder son

Vin un an ou deux pour y gagner confidérablement, parce qu'il eft trés-rare qu'il y ait bonne Vendange trois années de fuite ; & il ne faut qu'une année de fterilité pour que les Vins de la recolte précedente, rembourfent le fond que la terre aura coûté. C'eft auffi ce qui encourage à faire les dépenfes que la Vigne demande, & à courir les hazards aufquels elle eft fujette.

Il faut néanmoins avoüer que c'eft trés-fouvent de la faute du Maître ou du Vigneron que vient l'infertilité de la Vigne : les uns par ignorance ou par ménage, n'auront pas choifi de bons Plants ou de bons fonds de terre ; les autres feront negligens fur les façons ; d'autres la poufferont trop, comme font ordinairement les Fermiers, qui plus attentifs à leur interêt qu'à celuy de leur Maître, forcent la Vigne & la chargent de tant de bois, qu'elle fuccombe & périt en peu de temps. C'eft pourquoy ceux qui entendent bien leurs interêts, n'afferment point leurs Vignes & n'en confient les foins à perfonne ; ils y veillent eux-mêmes, parce que la moindre faute y eft fouvent irréparable, enforte qu'il faut arracher & renouveller tout le Plant. Dans les grands Vignobles, les Bourgeois font tout faire à leurs Vignes fous leurs yeux ; & comme par ces foins ils les amendent, les ménagent & les cultivent à fouhait, ils en reçoivent auffi des récompenfes quelquefois au centuple. Il y a long-temps qu'on a dit à ce fujet, que les Parifiens font de leurs Vignes des plaintes que ne font point les Orleanois, les Bourguignons, les Champenois, parce qu'ils y veillent par eux-mêmes & n'y épargnent rien ; au lieu que l'avarice, l'ignorance & la negligence de ceux de l'Ifle de France, ou de gens à qui ils s'en rapportent, font caufe qu'ils n'ont que des Vignes de peu de bonté, de peu de rapport ou de peu de durée.

On doit être perfuadé que les Vignes font d'un revenu beaucoup plus confiderable que les Jardins & les terres à grains, quand elles font bien cultivées ; car l'arpent de Vigne rapporte communément dix ou douze muids de Vin au moins par année, l'une portant l'autre ; & on a outre cela le produit des Marcotes qui pullulent en grand nombre & qu'on peut tranfplanter, en faire de nouvelles, ou les vendre. Je ne compte pas le profit des raifins qu'on peut confommer ou vendre, préparé ou non ; car on en fait differentes préparations, on en féche au Soleil, on en cuit au four ; on a des raifins confits, des raifins de caiffe, &c.

---

## CHAPITRE PREMIER.

### *Culture des Vignes.*

QUoyque chaque Pays ait fa maniere particuliere pour façonner les Vignes & faire les Vins, cependant ces differences n'ont rien d'effenciel, & il y a en tout cela un fyftême general que chacun diverfifie à fon gré quand ce vient à l'œuvre : ce font même ces differens ufages qui perfectionnent la culture. Je me fuis attaché à ces trois Pays de Vignoble, Orleans,

Champagne & Bourgogne, afin que l'on ait ce qu'il y a de meilleur en ce genre ; l'ufage de chaque Pays a fon bon, & l'on doit en cela s'éprouver & fe perfectionner les uns les autres, fans s'en tenir avec indolence à la pratique de fon Village ; au contraire, on doit s'animer & s'évertuer par la difference des ufages & par la multiplicité des remarques, fur-tout dans les Pays de Vignobles inferieurs ; car il eft certain que les grands Vignobles ne doivent la réputation & le merite de leurs Vins, qu'aux grands foins & aux dépenfes que les Proprietaires y font pour leurs Vignes : c'eft fur quoy ceux des moindres Vignobles doivent fe modeler ; ils auroient de meilleurs Vins, ou du moins des Vignes plus fecondes & de plus de durée.

### *De la Vigne, jufqu'à fa reprife & fa pleine fecondité.*

Une jeune Vigne, foit qu'elle vienne de Marcottes, de Croffette, de Plant ou de Greffe, n'a fon âge de perfection & de pleine fecondité qu'à cinq ans.

### *Des Terres à Vigne.*

Il y a trois chofes à confiderer dans la terre avant que d'y planter de la Vigne ; la qualité du Terroir, fon affiette & fon expofition.

Les terres legeres & fablonneufes font celles qui conviennent le mieux à la Vigne & qui donnent le meilleur Vin : il ne faut pourtant pas que ce foit un fablon fterile qui ne feroit bon qu'à écurer la vaiffelle ; il faut qu'il ait un peu de fubftance : les fables où le feigle réüffit, font affez bons pour la Vigne, quoyque le Raifin n'y acquiere jamais affez de douceur pour faire un bon Vin, parce que ces fables n'ont point affez de fels ; mais quand ils en ont davantage & plus de fubftance avec une belle expofition, la Vigne y vient bien, & le Raifin y prend une bonne maturité.

On remarque quant à la couleur, que les fables jaunes font affez bons pour les gros Plants de Vignes, comme *Treffeau*, *Munier* & Plants verds ; les fables blanchâtres, quoyque fubftanciels, ne produifent rien de bon, & les noirâtres font les meilleurs, principalement à mi côtes. Je fuppofe qu'ils font tous bien expofez : car tous les fables qui font dans des fonds ou humides ne valent jamais rien pour la Vigne, & ne donnent que du vin-aigre.

A l'égard des terres *fortes*, c'eft à dire difficiles à travailler, les argilleufes ne font bonnes que pour les Potiers : les terres *franches*, autrement dit celles qui fans être argilleufes font plus que mediocrement fortes, ne donnent que du Raifin infipide & peu vineux, quoyque la Vigne y croiffe bien, y jette de beau bois, ait toûjours la feüille verte & donne beaucoup de Raifin. Dans les terres fortes, au plus bas degré, la Vigne s'y plaît beaucoup, fournit bien, dure long-temps & réüffit à fouhait, pourvû qu'elles foient fur des côteaux & au Midy ; car fans cela le Vin en feroit toûjours d'un relief trés-mediocre, quelque chaude que foit l'année, à caufe que les terres fortes font naturellement fortes & humides.

Les terres *pierreufes* en general ne font pas mauvaifes pour la Vigne, parce qu'elles n'ont pas tant d'humidité & de fubftance, & font moins froides que les fortes. Celles dont les pierres font groffes & noires fur un fond rougeâtre, rapporteront plus en Vignes qu'en Bled ; le Vin n'en fera pas dé-

licat, mais il ſera bon pour des Communautez & des ménages ordinaires. Quand les pierres ſont blanches, plus petites & ſur un fond moins rouge que les terres precédentes, la Vigne y réüſſit mieux & le Vin en eſt plus délicat, ſur tout quand l'expoſition eſt avantageuſe. Quand le fond de terre eſt jaunâtre, & la pierraille plus petite qu'aux deux precédentes eſpeces, la Vigne & le Vin y réüſſiſſent encore mieux, parce que la douce ſubſtance de cette terre jaunâtre ſe mêle avec les petites pierres, qui ſéches de leur nature & faciles à s'échauffer au Soleil, donnent à la Vigne un ſuc exquis & le vray degré de maturité. Les fonds jaunâtres & bruns dont les pierres ſont petites & fort blanches, font encore de trés bon Vin. Le Raiſin mûrit toûjours bien & donne un Vin d'un goût admirable dans ces terres de pierrailles, quand elles ſont ſur des côtes bien expoſées; telles ſont la plûpart des Vignobles de Beaune, Chablis, Tonerre, Auxerre, Coulange & Champagne; mais les Vignes n'y durent pas tant que dans les terres fortes.

Il y a auſſi des terres *glaiſeuſes*, *pierreuſes*, ou *graveleuſes*, qui ont force cailloux ou argile dans le fond, & de la terre au-deſſus; elles ne laiſſent pas que d'être bonnes, pourvû qu'il y ait de la terre graſſe parmi, & qu'on les rafraîchiſſe par de frequens labours; mais quand les pierres ſont ſur la ſurface & en trop grande quantité, il n'y faut point planter, parce que ces pierres nuiſent continuellement à la Vigne, l'Eté par la chaleur qu'elles reverberent, & l'Hyver par leur grande froideur.

Les terres *de Craye* ou *de Marne*, comme à Joigny ſur Marne, ſont aſſez bonnes pour la Vigne; mais le Vin y prend ordinairement le goût du terroir, ſoit Craye ou Marne, ſur-tout dans les années chaudes: il eſt pourtant fort vineux & fort bon dans les années mediocrement chaudes; c'eſt pourquoy on ne doit pas negliger de planter ces terreins quand l'expoſition en eſt heureuſe.

Il y a encore des terres fertiles, d'une ſubſtance & d'une profondeur mediocre où preſque toutes les productions réüſſiſſent: la Vigne y vient auſſi fort bien; mais le Raiſin en eſt fade dans les années chaudes, & il ne mûrit pas comme il faut dans les années pluvieuſes, en ſorte qu'on n'y a jamais de bon Vin.

Les terroirs ſablonneux donnent du Vin aſſez délicat, mais ils en rapportent peu & la Vigne y eſt ſujette à la coulûre. Dans les terres ſéches & chaudes, les Vignes ſont maigres ſi on ne les rafraichit par des fumiers convenables.

En general, pour que le fruit de la Vigne puiſſe être abondant & bon, il faut une terre legere, ſubtile & moyenement meuble; c'eſt le plus convenable: il ne faut pas qu'elle ſoit ni trop forte & trop épaiſſe, ni trop fine & trop meuble, & néanmoins plus aprochante de la legere: elle ne doit pas non plus être trop maigre ni trop graſſe, mais plûtôt ſubſtancielle que maigre.

### *Aſſiette de la Vigne.*

Quant à l'aſſiette, la Vigne eſt mieux ſur un côteau que dans une Plaine ou autre lieu plat, quoyqu'elle y donne plus de Vin & y dure plus long-temps: il ne faut pas non plus qu'elle ſoit guindée à la pointe d'une Montagne

tagne où elle auroit trop d'air & de vent : on la doit placer ſur un beau côteau qui ne ſoit point trop eſcarpé, mais qui ſoit plûtôt élevé que trop bas, pour mieux recevoir les doux rayons du Soleil.

Il faut auſſi éviter les lieux trop ſecs, & encore plus ceux qui ſont humides & aquatiques : la Vigne y eſt de longue vie ; mais le Vin en eſt mauvais & n'eſt point de garde. Il n'y a pourtant point de mal qu'il y ait auprés de la Vigne quelque humidité mediocre qui puiſſe en rafraîchir doucement les racines, ſans néanmoins que ce ſoit une ſource d'eau qui ſeroit à fleur de terre ou dans le fond de la Vigne. Il faut ſurtout éviter que la Vigne ne ſe reſſente de quelque humidité amere ou ſalée, de peur que le Vin ne s'en ſente ; c'eſt pourquoy on ne doit jamais en mettre dans les vallées profondes & dans les lieux bas, quoyqu'elles y produiſent du Raiſin en abondance ; mais le Vin en eſt toûjours dégoûtant ou inſipide ; il eſt même toûjours verd, parce que les Vignes n'y mûriſſent point en ſaiſon ; elles y ſont fort ſujettes aux gelées d'Hyver & de Printemps, à la coulure, à la pourriture des Raiſins qui donnent un goût de moiſi au Vin ; & avec cela, quand l'année eſt pluvieuſe, le grain creve parce qu'il a trop d'eau, & le Vin en eſt inſipide, ſujet à tourner, &c.

Si vous avez cependant à planter dans ces ſortes d'endroits, nous dirons ci-aprés les moyens de courir moins de riſque ; mais il faut toûjours, autant qu'on le peut, placer la Vigne ſur les côteaux & les collines : elle n'y viendra pas ſi aiſément que dans des plaines ; mais quand elle y ſera une fois bien enracinée, elle y donnera du Vin bien plus agréable, comme les Pariſiens le reconnoiſſent du plus au moins dans leurs Vignobles d'Argenteüil, de Surene, &c.

## *Expoſition de la Vigne.*

Quant à l'expoſition ou l'aſpect du fond de la Vigne, tout le monde ſçait que les expoſitions champêtres, froides ou venteuſes luy déplaiſent. Il ne faut point l'expoſer au ſommet des Montagnes, ni au vent de Bize ; elle veut un air chaud & ſerain, & craint le froid, les pluyes, les tempêtes & les orages : elle aime les petits vents doux & gracieux, & elle ſe plaît fort à être tournée au Midy ou du moins au Levant ; l'expoſition du Couchant eſt encore moindre, quoyqu'elle ne ſoit pas à perdre ; mais celle du Nord ne vaut rien du tout dans des Climats auſſi temperez que la France. Dans les Pays chauds au contraire, le Septentrion eſt l'expoſition la plus avantageuſe pour y garantir la Vigne des chaleurs du Midy qui la brûleroient.

Les vents qui regnent dans chaque Pays, doivent encore entrer en conſideration pour choiſir les endroits où la Vigne ſera moins expoſée, à ceux qui luy ſont les plus contraires.

Nos Anciens éprouvoient par l'eau la terre qu'ils deſtinoient à la Vigne ; ils enlevoient une motte de deux pieds de hauteur ; ils en prenoient quelques pincées du fond, du milieu & du deſſus ; ils mêloient ces trois eſſais & les battoient dans un verre plein d'eau de pluye bien nette, & enſuite aprés l'avoir laiſſé repoſer juſqu'à ce que toute la terre ſoit au fond du verre & l'eau bien claire ; ils y goûtoient & jugeoient par la ſaveur de l'eau de celle que

le Raiſin qui naîtroit de la même terre donneroit au Vin, en ſuppoſant qu'il auroit le même goût que l'eau ; mais cette experience paroît trop peu ſûre pour s'y fonder.

Nous expliquerons ci-aprés qui ſont les Plants qui conviennent au terrein, & ce qu'on peut faire pour en rectifier les défauts.

Une derniere choſe qu'il faut ici dire ſur l'expoſition des Vignes, eſt qu'elles ne doivent point être ombragées, ni par des Bâtimens voiſins, ni par des Arbres tels qu'ils puiſſent être ; car il ne s'agit ici que des Vignes moyennes ou baſſes, telles qu'on les cultive dans preſque toute la France, & non pas des hautes, telles qu'on en a dans l'Italie & autres Pays chauds où on les fait monter aux Arbres pour les ſoûtenir & les garantir de la chaleur. Il ne s'agit ici que de nos Vignes de la vraye France.

*Les principales eſpeces de Raiſins ; à quoy & quand elles ſont bonnes.*

Les eſpeces de Raiſins les plus eſtimées, les plus ordinaires ou les plus étenduës, ſoit pour le Jardin, pour le Vin ou pour le Verjus, ſont les Morillons & entr'autres les Pineaux, les Chaſſelats, les Muſcats, les Corinthes, les Malvoiſies, les Bourguignons, les Bourdelais, les San-moireaux ou Pruneles, les Méliers, les Gamets, les Goüais. Outre ces principales eſpeces, j'en marqueray auſſi pluſieurs autres, & je diray, autant que je le pourray, les differens noms que chaque Province leur donne, afin qu'on puiſſe m'entendre par-tout ; d'autant que cette pluralité de noms dont chaque Pays a le ſien particulier, qui eſt inconnu ailleurs, eſt cauſe que bien des gens ont confondu ou multiplié mal-à-propos les eſpeces des Plants.

I. Quant aux Morillons, il y en a de pluſieurs ſortes connuës preſque partout, & trés-bonnes tant aux Champs qu'aux Jardins, c'eſt-à dire tant à faire du Vin qu'à manger.

Le Raiſin *Précoce*, ou Raiſin *de la Madelaine*, autrement dit *Morillon hâtif*, parce que c'eſt un fruit hâtif qui eſt ſouvent mûr dés la Magdelaine c'eſt un Raiſin noir, plus curieux que bon, parce qu'il a la peau dure, & il eſt fort ſujet aux mouches ; on l'eſtime ſeulement à cauſe qu'il vient de bonne heure, & il n'eſt bon que dans quelque coin de Jardin bien expoſé au Midy, & à couvert des mauvais vents.

Le *Morillon Taconne* eſt meilleur que le precédent pour faire du Vin, & vient bien-tôt aprés le hâtif, charge beaucoup & fait de bon Vin : on le nomme auſſi *Meunier*, parce qu'il a les feüilles blanches & farineuſes : il ſe plaît dans les terres ſablonneuſes & legeres.

Le *Morillon Noir* ordinaire, qu'on appelle en Bourgogne *Pineau*, & à Orleans Auvernas, parce que la Plante en eſt venuë d'Auvergne, eſt fort doux, ſucré, noir, excellent à manger, vient bien en toutes ſortes de terres, & paſſe aux environs de Paris pour le Raiſin qui fait le meilleur Vin. Son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre Raiſin ; le meilleur eſt celuy qui eſt court, dont les nœuds ne ſont pas eſpacez de plus de trois doigts ; il a le fruit entaſſé & la feüille plus ronde que les autres de la même eſpece. Il y a une ſeconde eſpece de *Morillon*, qu'on appelle *Pineau aigret*, qui porte peu & donne de petits Raiſins peu ſerrez ; mais le vin en eſt fort & même

meilleur que celuy du premier Morillon : ce fecond ou pineau aigret a le bois long, plus gros, plus mouëlleux & plus lâche que l'autre, les nœuds éloignez les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en-dehors, & la feüille découpée en trois ou en patte d'Oye comme le Figuier. Il y a une troifiéme efpece de Morillon, qu'on appelle *Franc Morillon*, *Lampereau* ou *Bécane*; il fleurit avant les autres Plants, & fait d'auffi bon Vin que les deux autres Morillons ; il a le bois noir & le fruit de même, fait belle montre en fleur & en verd, mais à la maturité il déchet de moitié & quelquefois davantage ; il croît plus qu'aucun autre en bois & en longueur & hauteur, & les nœuds de fes jettées font les plus efpacez.

Il y a auffi le *Morillon blanc*, il eft auffi excellent à manger, mais il a la peau plus dure que le Morillon noir ordinaire. Il y a encore l'*Auvernas gris* d'Orleans.

II. Le *Chaffelas*, autrement dit *Mufcadet* ou *Bar-fur-aube blanc*, eft un Raifin gros, blanc & excellent, foit à manger, à garder long-temps, à fécher ou à faire de bon Vin : fes grains ne font pas preffez ; il réüffit fur tout dans les Vignes pierreufes, parce qu'il y mûrit plus facilement. Il y a encore une autre efpece de Bar-fur-aube blanc, qui eft le gros Corinthe, dont nous parlerons ci-aprés.

Le Chaffelas noir qu'on appelle en Provence & en Languedoc Raifin Grec, eft plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge dont les grappes font plus groffes ; il prend peu de couleur, & ils font tous deux excellens.

III. Il y a beaucoup de fortes de *Mufcats*, qui font exquifes la plûpart.

Le Mufcat *Blanc* ou de Frontignan, a la grappe longue, groffe & preffée de grains ; il eft excellent à manger, à faire des Confitures, de bon Vin, & à fécher au four & au Soleil.

Il y a une efpece de Mufcat blanc *hâtif de Piémont* qui a la grappe plus longue, le grain moins ferré & plus onctueux ; j'en fais une eftime particuliere.

Le Mufcat *Rouge* ou *de Corail*, à caufe de la vivacité de fa couleur, a les mêmes qualitez ; fon grain eft encore plus ferme, & il demande affez de Soleil pour bien mûrir.

Le Mufcat *Noir* eft plus gros & fort preffé de grains, il a le goût moins relevé, mais il eft fort fucré & trés-recherché, parce qu'il charge beaucoup, & il eft affez hâtif.

Le Mufcat *Violet* eft d'un noir plus clair & a la couleur violette, les grappes fort longues & garnies de grains, qui font gros, trés-mufquez & des meilleurs.

Le *Mufcat de Malvoifie* dont je parleray ci-aprés à l'Article des Malvoifie.

Le Mufcat de *Ribezatte* eft mufqué, a le grain plus petit que les autres ; & fon fuc eft fi doux, fi agréable, que ce feroit un de nos premiers Raifins, s'il ne couloit pas tant ; mais il dégenere prefque toûjours en Raifin de Corinthe, ainfi que le Damas ; l'un & l'autre n'ont point de pepins, à caufe de leur coulure.

Le Mufcat *Long* ou *Paſſe-muſqué-d'Italie* eſt fort gros, fort muſqué, excellent en Confitures & à manger crû, & ſes grappes ſont trés groſſes & longues; il eſt rare & curieux & veut une pleine expoſition de Midy contre un mur, autrement il a peine à mûrir; quoyqu'il ne ſoit qu'à demi mûr, il eſt toûjours le meilleur & le plus parfumé des Muſcats en Confiture, parce que le feu luy donne le muſc que le Soleil ne luy avoit pas donné.

Il y a auſſi le Muſcat *Long Violet*, qu'on appelle *de Madere*; il eſt rare & extraordinaire pour ſa beauté & ſa bonté.

Il y a encore le Muſcat de Jeſu, dont le grain eſt fort gros & rond, des plus muſquez & des plus rares.

On compte auſſi parmi les Muſcats le *Jennetin*, autrement dit *Muſcat d'Orleans* ou de Saint-Memin; il eſt fort ſucré, ſujet à la coulure, & reſſemble au Mélié ou plûtôt à la Malvoiſie; c'eſt pourquoy quelques-uns l'appellent auſſi Malvoiſie blanche. Les Limonadiers & les Cabaretiers de Paris vendent ſouvent le Vin de Jennetin pour le vray Muſcat de Frontignan.

IV. Le Raiſin de *Corinthe* eſt un Raiſin délicieux & ſucré; il a le grain fort menu & preſſé, la grappe longue & ſans pepin, ainſi que le Corinthe rouge.

Le Corinthe *Violet* eſt un peu plus gros; il eſt auſſi excellent & ſans pepin, mais fort ſujet à couler; c'eſt pourquoy il veut être taillé plus long que les autres Vignes.

Le *Raiſin ſans pepins* eſt une eſpece de Bar-ſur-aube blanc, dont le grain eſt moins gros & un peu aigre; il eſt trés-bon à mettre au four, n'ayant pas de pepin, d'où vient qu'on le nomme *Gros Corinthe.*

*Nota.* Que tous les Muſcats & les Corinthes ſont ſujets à la coulure; c'eſt pourquoy il faut les tailler long, ou les greffer ſur le Bourdelais, quand on ne ſe ſoucie pas de les avoir muſquez.

V. La *Malvoiſie* eſt un Raiſin *gris* qui charge beaucoup, le grain en eſt petit, mais fort ſucré, relevé, hâtif, & ſi plein de jus qu'il paſſe ainſi que l'Auvernas gris d'Orleans, pour l'un des Raiſins les plus fondans. La Malvoiſie *Rouge* eſt de couleur de feu, & a les mêmes qualitez que la precédente. La Malvoiſie *Blanche* eſt plus rare & moins hâtive; au reſte la Malvoiſie griſe eſt la plus en uſage, & je l'eſtime la meilleure des trois.

Il y a auſſi la *Malvoiſie Muſquée*, autrement dit *Muſcat de Malvoiſie*; c'eſt un Raiſin trés-excellent pour le relief de ſon muſc, qui paſſe tous les autres; il vient du Mont Ferrat, les environs de Turin en ſont remplis.

VI. Le *Bourguignon* ou *Treſſeau* eſt un Raiſin noir aſſez gros, meilleur à faire du Vin qu'à manger; il charge des plus, & donne de groſſes grappes.

Le *Bourguignon blanc*, qu'on appelle en quelques endroits *Mourlon*, & le Clozier, a les nœuds à deux doigts & demi de diſtance, le fruit à courte queuë & entaſſé, la feüille fort ronde comme les Goüais, & réſiſte à la gelée.

Le *Noiraut*, autrement dit *Teinturier* ou *Plant d'Eſpagne*, eſt une autre eſpece de Bourguignon noir; il a, comme le précédent, le bois dur & fort noir, la mouëlle ſerrée & petite, les nœuds prés l'un de l'autre, la feüille moyenne & toute ronde, & dont la queuë eſt rouge, le grain fort ſerré & qui teint fort noir; il réſiſte à la gelée mieux qu'aucun autre, mais ſon ſuc

eſt trés-plat & ne ſert qu'à couvrir le Vin pour ſa noirceur ; c'eſt pourquoy on en plante peu dans chaque Vigne : il eſt bon auſſi pour les bleſſures ; & quand on en a un Plant entier, on en fait du Vin pour teindre les draps, & on le vend bien cher aux Teinturiers. Le Raiſin qu'on appelle ſimplement *Raiſin noir*, ou Raiſin d'*Orleans*, eſt preſque la même choſe que le Noiraut.

Le *Ploqué* luy reſſemble auſſi, mais il ne teint point ; c'eſt un Raiſin qui a degeneré ; & ſon ſuc n'étant ni bon ni délicat, il vaut mieux en ruiner l'eſpece que de la provigner.

VII. Le Bourdelais ou Bourdelas, qu'on appelle en Bourgogne *Grey*, & en Picardie *Gregeoir*, il y en a de trois ſortes, blanc, rouge & noir : il a la grappe & les grains trés gros ; il eſt principalement propre à faire du Verjus & des Confitures. Il eſt encore excellent pour y greffer toutes ſortes de Raiſins, entr'autres ceux qui ſont ſujets à couler, comme le Damas, les Corinthes, ſur-tout le violet ; à l'égard des Muſcats, ils ne ſeroient plus muſquez ſi on les greffoit ſur une autre ſorte que des Muſcats.

Le Raiſin d'Abricot, la Vigne-Grecque & le Farineau ſont trois eſpeces de Bourdelais.

Le Raiſin d'*Abricot* eſt ainſi appellé, parce que ſon fruit eſt jaune & doré comme l'Abricot, la grappe en eſt belle & des plus groſſes.

La *Vigne-Grecque* qu'on nomme auſſi le Raiſin *Merveilleux* ou le *Saint-Jacques en Galice*, parce que ce Canton Eſpagnol en eſt plein, eſt rouge, a le grain gros & rond, le fruit doux, hâtif & bon à faire du Vin ; ſa grappe eſt des plus belles & des plus groſſes ; & ſa feüille, dans la maturité du fruit, devient panachée de rouge, ce qui eſt aſſez ordinaire aux Raiſins colorez de noir, de violet & de rouge

Le *Farineau* ou *Rognon-de-Coq* eſt blanc, a le grain petit & long, & il eſt meilleur a faire du Verjus que du Vin.

VIII. Le *San Moireau* s'appelle *Quille-de-Coq* aux environs d'Auxerre ; c'eſt un Raiſin noir, excellent a manger & a faire du Vin ; il a le grain longuet, ferme & peu preſſé : il y en a de trois ſortes ; la premiere & la meilleure, a le bois dur & des provins noüez court ; la ſeconde approche fort de la premiere ; & la troiſiéme *San Moireau chiqueté* ou *Prunelas blanc*, parce qu'il a le bois plus blanc que les autres ; il fait du Vin aſſez plat, ne porte que par années, & il eſt ſujet a s'égrener entierement avant qu'on le cueïlle.

Le *Prunelas rouge* ou *Negrier* a la côte rouge, le bois long-noüé, la mouël-le groſſe, la feüille découpée, la grappe grande, claire & fort rouge ; il mûrit des derniers, fait le Vin âpre & de durée ; c'eſt pourquoy on n'en met que peu dans les Plants de Vignes noires, & ſeulement pour noircir & affermir le Vin ; il reſiſte à la gelée, parce qu'il a la tige haute & forte.

IX. Le *Melié* blanc eſt un des meilleurs Raiſins pour faire du Vin & pour manger ; il charge beaucoup, a bon ſuc & ſe garde aſſez ; il eſt excellent à faire ſecher au four.

Le Melié noir n'eſt pas ſi bon, & n'a pas tant de force en Vin.

Le Melié verd, qu'on appelle en quelques endroits ſimplement *Plant verd*, eſt le plus recherché, parce qu'il charge beaucoup, ne coule point, & le Vin n'en devient pas jaune.

Le *Surin* eſt une eſpece de Melié un peu pointu, d'un goût excellent, & fort imé en Auvergne.

X. Le *Gamet* eſt un Raiſin fort commun qui charge beaucoup, vient mieux que tout autre ; mais le Vin en eſt fort petit, de peu de ſaveur, & ſon Plant dure peu d'années. Il y a le Gamet blanc & le noir : on appelle du Vin groſſier, du gros Gamet.

XI. Le *Goüais* eſt auſſi fort commun ; ſon Plant dure cent ans en terre, & il a la grappe plus groſſe & plus longue que le Gamet ; mais il eſt de pareille qualité pour faire du Vin, il eſt même un peu moindre ; il eſt infiniment meilleur en Verjus, ſoit liquide ou confit, qu'en Vin ; & il n'en faut ſouffrir dans les Vignes, ou y en laiſſer peu.

XII. Outre ces onze eſpeces de Raiſins les plus generales, il y en a beaucoup d'autres particulieres qu'il eſt bon de connoître.

Le *Beaunier* ainſi nommé, parce qu'il eſt fort commun & fort eſtimé à Beaune, eſt un Raiſin qui charge beaucoup, & tire ſur le Goüais blanc ; mais il eſt beaucoup meilleur. On l'appelle à Auxerre Servinien.

Le *Fromenteau* eſt un Raiſin exquis & fort connu en Champagne ; il eſt d'un gris-rouge, la grappe en eſt aſſez groſſe, le grain fort ſerré, la peau dure, le ſuc excellent, & fait le meilleur Vin ; c'eſt à ce Raiſin que le Vin de *Sillery*, ſi vanté, doit ſon merite & ſon renom.

Le *Sauvignon* eſt un Raiſin noir, aſſez gros & long, hâtif, d'un goût trés-relevé & des meilleurs : il y a auſſi le Sauvignon blanc qui a les mêmes qualitez que le noir ; l'un & l'autre ſont rares & peu connus.

Le *Pinquant-Paul* eſt un Raiſin blanc fort doux ; on l'appelle autrement, *Bec-d'Oiſeau*, & en Italie, *Pizutelli*, c'eſt-à-dire pointu, parce qu'il a le grain gros, trés-long & pointu des deux côtez.

Il y a auſſi le *Pizutelli* violet, dit *Dent-de-Loup*, qui a le grain long, mais moins pointu : c'eſt un des plus beaux Raiſins & des plus fleuris ; il eſt aſſez bon & ſe garde long temps. Nous avons encore un autre Raiſin qu'on appelle le Gland, parce qu'il luy reſſemble ; il eſt trés-jaune, trés-doux & de garde.

La *Blanquette* de *Limons* eſt un Raiſin blanc & clair comme du verre, la grappe en eſt longue & aſſez groſſe ; il charge beaucoup, & ſon jus eſt trés-doux & délicieux.

La *Roche* blanche & noire charge auſſi beaucoup, la grappe en eſt groſſe & longue, le grain aſſez menu, fort ſerré & mûrit avec peine, parce que c'eſt une eſpece de petit Bourdelais.

Le *Gros-noir d'Eſpagne*, ou *la Vigne d'Alican*, donne une groſſe grappe fort garnie de gros grains bons à manger & encore plus à faire le Vin ſi vanté en Eſpagne.

Le Raiſin *d'Afrique* eſt trés-gros, & ſes grains ſont comme des Prunes. Il y a le rouge & le blanc ; ſes grappes ſont extraordinaires pour leur groſſeur ; le grain eſt plus long que rond, & plat vers la pointe ; le bois en eſt trés-gros, la feüille trés-grande & large ; il veut le mur & beaucoup de Soleil pour bien mûrir.

Le *Maroquin* ou Barbarou eſt un gros Raiſin violet, dont les grappes ſont auſſi d'une groſſeur extraordinaire, le grain gros, rond & dur, le bois rougeâtre & la feüille rayée de rouge. Il y en a de cette eſpece qui rapporte extraordinairement, & qui fleurit trois fois l'année.

Le *Damas* eſt encore un excellent Raiſin à manger ; la grappe en eſt fort

groſſe & longue, le grain trés-gros, long, ambré, & n'a qu'un pepin, il coule ſouvent & veut être taillé long. Il y en a de blanc & de rouge.

Le Raiſin *d'Italie*, autrement dit *Pergoleze*, eſt de deux ſortes, blanc & violet; il a la grappe groſſe & longue, le grain longuet & clair ſemé, & mûrit avec peine en France.

La Vigne *de Mantoüe* donne un fruit fort hâtif, mûr dés le commencement d'Août; la grappe en eſt aſſez groſſe & ne coule point; le grain auſſi aſſez gros, plus long que rond, fort jaune, ambré, & d'un ſuc extraordinaire.

Le Raiſin *d'Autriche*, ou Ciouta, a la feüille découpée comme le Perſil; il eſt blanc, doux, charge beaucoup, reſſemble au Chaſſelas, mais il eſt peu relevé en Vin.

Le Raiſin *Suiſſe* eſt plus curieux que bon; il a la grappe groſſe & longue, les grains rayez de blanc & de noir, & quelquefois mi-partis.

En faiſant une courte récapitulation de ces differentes eſpeces de Raiſins, il eſt aiſé de voir à quels Plants differens elles ſont propres.

*Raiſins de Jardin*, la Ciouta, les Chaſſelas blanc & noir, le Muſcat blanc, noir ou rouge, long, muſqué, hâtif ou d'Orleans, autrement dit Jennetin; le Corinthe, petit ou gros, rouge ou violet; la Malvoiſie, griſe ou rouge; l'Italie, l'Afrique, le Damas, le Maroquin, l'Abricot, la Roche blanche, le Melié ſurtout le blanc, la Rochelle & le Bourdelais.

*Raiſins de Vigne.* Le Pineau ou Auvernas, l'Auvernas gris, le Morillon blanc & le taconné, le Jennetin, le Pinquant-Paul, le Beaunier, le Treſſeau & tous les Bourguignons, la Rochelle, le Bourdelais, le Suiſſe, le Noiraut, le Ploqué, le San-moireau, le Negrier, le Fromenteau, la Blanquette de Limons & la plûpart des Raiſins de Jardins, principalement le Melié, la Roche blanche, le Muſcat noir & rouge & le Chaſſelas. On peut y mettre auſſi un peu de Goüais.

*Raiſins de Verjus.* Le Farineau, le Goüais blanc ou violet, le Gamet noir ou blanc.

---

## CHAPITRE II.

### *Raiſins propres à de certaines eſpeces de terres, plus qu'à d'autres.*

Lorſqu'on ſe forme le deſſein de planter la Vigne dans les terres dont on a parlé ci-deſſus, on obſervera que ſi c'eſt en terre forte, il ne faut faire proviſion que de Morillons, autrement dit *Pineaux blancs & noirs*; mais plus de ceux-ci que de ceux-là, mêlez de *Treſſeaux*, autrement appellez *Raiſins Bourguignons.*

Dans telles terres cependant un Pineau ne monte point au haut point de perfection qu'on peut ſouhaiter de luy, quelque année de chaleur qui puiſſe arriver: car avec tous les ſecours qu'on luy peut donner dans un terrein de cette nature, il luy manque toûjours ce certain je ne ſçay quoy qui eſt eſſentiel pour faire un Raiſin dans l'état de donner du vin délicat; ſoit qu'en ſuc-

çant la ſubſtance de la terre où il eſt, ſon eau retienne quelque choſe de cette humidité qui eſt naturelle à cette terre & qui émouſſe les eſprits du Vin ; ſoit que malgré toute la chaleur qu'il puiſſe faire, la ſéve en montant d'un lieu d'un températment froid dans le Raiſin, ne trouve point aſſez de chaleur pour s'y rarefier.

Voilà la raiſon pourquoy on ne doit point mettre dans les terres fortes, d'autres Raiſins que les Pineaux, qui étant plus diſpoſez que les autres à mûrir promptement, y produiſent du Vin qu'on appelle, *Vin de l'arriere ſaiſon.*

Si l'on mêle du Plant de Treſſeaux parmi eux, qui ſont d'une nature à ne mûrir qu'à peine, c'eſt que nos Peres ayant jugé d'experience que les Pineaux dans telles terres ne pouvant pas d'eux-mêmes faire un Vin qui eût aſſez de corps, au défaut dequoy il eſt ſujet de tomber, ont cru neceſſaire d'y joindre de ces Treſſeaux, qui quoyqu'ils ſoient d'une maturité fort lente, ne manquent pas de rendre toûjours ce Vin non pas plus rempli d'eſprits, mais plus materiel, qui eſt l'état où il faut qu'il ſoit ſortant des terres fortes pour arriver à une bonne fin.

Si c'eſt dans les ſables qu'on a envie de faire un Plant de Vigne, c'eſt-à-dire de ces ſortes de ſables qu'on a marqué, il faut pour lors ſe comporter de la maniere que voici : ſi c'eſt en de gros ſables, ou bien en des ſables legers, les Pineaux, & ſur-tout les blancs, n'y doivent point être oubliez ; le Raiſin Meunier réüſſit trés-bien en ceux ci, & les Meliez, autrement dit *Melons*, de trois ſortes ; ſçavoir, blancs, noirs & verds, viennent fort heureuſement dans l'autre.

Ces ſables, quoyque naturellement plus chauds que les terres fortes, ne donnent pas néanmoins de ſi bon Vin ( on ſuppoſe que ces terres fortes ſoient telles que celles qu'on a dit de choiſir, & qu'elles ſoient en une bonne expoſition. ) C'eſt ce que l'experience nous découvre tous les jours à l'égard des ſables, dont les ſels n'ayant rien que de trés-commun en eux, ne rendent des Raiſins que d'une eau fade, & non point ſi ſucrée que celle des terres fortes.

A ces Pineaux, on joint donc les Meliez, comme on a dit ; le blanc eſt un bon Raiſin qui charge beaucoup ; le noir ne l'eſt pas tant. Ces ſortes de Raiſins viennent excellens ( autant qu'ils le peuvent ) dans ces ſables, qui étant beaucoup plus chauds que ſubſtantiels, conviennent à la nature des Meliez, qui demandent pour mûrir beaucoup de chaleur. Ces Raiſins donnent un Vin qui n'eſt point ſujet à jaunir.

Il faut mettre toûjours dans ces ſortes de ſables plus des deux tiers de Raiſins blancs ; la coûtume des Pays où ſont ſituez ces ſortes de ſables, étant toûjours de faire plus de vin blanc que de rouge.

Pour le Treſſeau, on conſeille en quantité raiſonnable qu'il ait ſa place dans les ſables ; ce n'eſt pas qu'il y vienne jamais bon, mais c'eſt afin que les autres Raiſins qui n'y acquierent qu'une eau médiocrement ſucrée, puiſſent avec luy donner du Vin qui ait du corps.

A l'égard des terres pierreuſes, il faut traiter de même que les fortes terres, celles qui ont les pierres noirâtres & groſſes, & dont le fond eſt rougeâtre & un peu humide.

Celles qui ont auſſi des pierres, mais plus petites, & qui ſont blanches, & dont la terre eſt moins rouge, étant conſiderées plus favorablement que les

les précédentes, outre les Pineaux blancs & noirs & les Tresseaux en petit nombre, on y plante encore d'un certain Raisin qu'on appelle *Beaunié*, autrement dit à Auxerre *Servinien* ; toutes ces especes de Raisin réüssissent assez bien dans ces sortes de terres pierreuses.

L'autre espece de terre pierreuse, dont le fond est jaunâtre, & le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de succés les Raisins que nous avons dit qui convenoient à l'espece précédente ; & là ces Raisins s'y perfectionnent de telle maniere, que le Vin qu'ils rendent a toûjours quelque chose qui flatte beaucoup lorsqu'on le boit. On peut encore dans ces sortes de terres planter quelques seps de Muscats & de Chasselas ; ils y viennent à une maturité assez parfaite pour être gardez & servis ensuite sur la table.

Voici enfin la derniere terre pierreuse qui est la meilleure de toutes, & qui rend le Vin le plus délicat & le plus délicieux. Dans telles terres, on y plante les Pineaux noirs & blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs ; dans celles d'où l'on veut tirer du Vin gris, force Serviniens, quelques Muscats & Chasselas par-ci par-là, & point de Tresseaux.

Dans les terres de cette nature, qu'on destine pour avoir des Vins rouges, il faut planter plus de Pineaux noirs que de blancs, quelques Serviniens & un peu de Tresseaux, qui avec les autres qualitez que les Raisins acquierent dans ces terres, font un Vin qui porte loin, & d'un corps tout-à-fait moüelleux ; enfin un Vin, qui étant bû dans son temps, fait les délices des tables.

### *Choix qu'on doit faire du Plant de Vigne.*

Ce choix qu'on suppose qu'il faut faire, ne regarde plus ici l'espece du Raisin, mais seulement la maniere comment doit être ce Plant par rapport au bois.

La Vigne se perpetuë de Plant enraciné, qu'on appelle *Plant chevelu* en des endroits, *Chevelées* en Bourgogne ; ou de *Boutures*, autrement dites *Crossettes* aux environs de Paris, & *Chapons* aux environs d'Auxerre.

Pour ne point être trompé en fait de Plant de Vigne, quant à l'espece, il seroit, pour ainsi dire, necessaire qu'on se connût parfaitement bien au bois qui luy est naturel. Mais telle connoissance n'étant presque jusqu'ici venuë qu'aux personnes qui sont actuellement versées dans le métier, on doit s'en rapporter à des gens que nous croyons qui nous seront fideles ; mais quant au bois, voici les observations qu'on y peut faire.

Si c'est du Plant enraciné, autrement dit *Chevelu*, ce sera assez qu'on luy voye de ce Chevelu bien conditionné & en suffisante quantité ; car on peut juger de là qu'il a toutes les dispositions à bien faire, pourvû que dans la suite on luy donne la culture & la terre qui luy soient propres.

A l'égard des Crossettes ou Chapons, il y a plus de précaution à prendre : ils seront plûtôt en état de donner du fruit ; ce qui les fait connoître pour tels, lorsqu'étant coupez sur le jet de l'année précédente, ils ont à l'extremité d'en-bas du bois de deux féves, soit que celuy de la premiere y y paroisse attaché en forme de Crossettes, soit en forme de cul de Chapon : ou bien ce même Plant aura, si vous voulez, des dispositions à prendre racines, mais le succés en est douteux ; ce qui se remarque dans celuy qui ayant été pris dans le bas d'un sep, a les yeux fort éloignez l'un de l'autre, & l'ex-

tremité d'en-bas de pareil bois à celuy dont eſt tout le reſte du corps du Chapon.

Quoyqu'on vienne de dire qu'il ſoit neceſſaire de prendre du ſarment de deux ſéves pour avoir de bon Plant de Vigne, on peut néanmoins n'en prendre que d'une ſi l'on veut ; il ſuffit que le bois ſoit bien nourri ; on appelle ce Plant des *Poulettes* en des endroits. Il y a des Pays où l'on ne plante les Vignes que de Marcottes, qui ſont proprement les Chevelées ou Chevelu ; il eſt vray qu'elles reprennent plûtôt que les Croſſettes, mais c'eſt qu'elles ne ſont pas ſi communes, & qu'on n'en trouve pas ſuffiſament pour faire un grand Plant.

Il faut obſerver ſur-tout dans ce choix, que le Plant de Vigne ſoit bien *aoûté* ou *coudré*, comme on dit en Bourgogne ; autrement, ce bois auquel manqueroient toutes les conditions requiſes pour la végétation, de quelque bonne ſituation qu'il pût ſortir de deſſus ſon ſep, ſeroit dans l'impuiſſance de pouvoir produire aucun bon effet.

Tous Chapons, Croſſettes, Poulettes ou Marcottes qui n'auront point l'écorce unie, luiſante, & dont le bois en y faiſant une entaille, ne paroîtra point verd clair, mais au contraire d'un verd brun ; toutes ces ſortes de Plants ſeront rebutez comme Plant de nulle valeur.

---

## CHAPITRE III.

### *Noms differens de la Vigne ; temps & maniere de la planter par rapport à chaque difference.*

ON ne prétend pas dire ici les differens noms qu'on a impoſé aux Vignes, & qu'elles ne ſe ſont acquiſe la plûpart que par rapport aux Climats où on les a plantées, ce ſeroit un détail trop long & inutile ; nous dirons ſeulement que nous la connoiſſons ſous trois noms ; ſçavoir la *Vigne Haute*, la *Vigne Moyenne*, & la *Vigne Baſſe*. Nous donnerons la définition de chacune dans la ſuite : paſſons à la maniere de la planter.

Il faut d'abord, avant que d'en venir à cette operation, uſer de la précaution de mettre pendant huit jours tremper les Chapons dans l'eau par l'extremité d'en-bas ; & tandis qu'ils s'humectent ainſi, & que leurs fibres ſe dilatent & prennent dans cette eau des diſpoſitions à recevoir la ſubſtance qui ſe trouvera dans les fonds qui doivent la contenir, on prépare d'ailleurs tous les inſtrumens dont il eſt beſoin pour réüſſir à les planter ſelon l'uſage des Pays.

#### *Temps de lever le Plant de la Vigne.*

Les avis ſont en quelque façon partagez ſur le temps de lever le Plant de la Vigne. Quelques-uns veulent que ce ſoit au mois de Decembre, pourvû qu'il n'y ait pas d'apparence qu'il veüille bien-tôt geler, à cauſe des playes qu'on fait aux jeunes Vignes ſur leſquelles on coupe ce Plant.

D'autres, avec plus de raiſon, & mieux inſtruits dans la culture de la Vigne, ſont d'avis qu'on peut avec ſuccés amaſſer ce Plant depuis le mois de

Novembre jusqu'au mois de Mars, hors le temps où la gelée se fait sentir ; car il est certain que hors cette circonstance, on peut planter de la Vigne durant tout l'Hyver.

Les Crossettes qu'on recherche doivent toûjours être prises au-dessus du bon bois, afin que ce sarment soit bien nourri.

Lorsque c'est aprés l'Hyver qu'on fait amas de Plant de Vigne, & que cette saison a été un peu rude, il faut prendre garde que le bois ne soit point champelé, c'est-à-dire que la gelée ne l'ait point offencé.

On a donc dit qu'on distinguoit la Vigne en trois differentes manieres. La Haute est celle qui croît en Pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Piémont, où les Vignes n'ont pour échalas que les Arbres sur lesquels elles montent ; & en France nous comprenons aussi sous le nom de Vignes Hautes, celles que nous élevons en Espalier dans nos Jardins, ou dont nous formons des cabinets qu'on appelle *Treilles* en bon François.

La Vigne Moyenne est celle qui se cultive à Auxerre & aux environs ; on peut dire que celle-là a plus d'obligation à son Maître que non pas les autres, & que pour cela elle n'en est pas plus abondante ; l'ordre qu'on y tient en la plantant est tout-à-fait agréable, & encore davantage lorsqu'elle est dressée comme il faut, & que son fruit y paroît. Nous en dirons quelque chose en particulier.

Et enfin la Vigne Basse est cette maniere de Vigne qu'on plante aux environs de Paris, à Beaune, à Tonnerre, à Chablis, &c. Elle ne s'éleve pas comme les précédentes, quoyqu'elle ne laisse pas en bien des Pays de produire de trés-bon Vin dans de certaines années ; & en abondance.

### *Temps de planter la Vigne.*

Avant que de venir à la maniere de planter ces trois differentes sortes de Vigne, chacune par rapport à la figure qu'on leur donne en les plantant ; on croit qu'il est à propos de marquer le temps auquel on le doit faire ; & les Anciens jusqu'ici ont fort judicieusement remarqué, dans les terres qui ne sont point trop humides, qu'on pouvoit commencer un pareil ouvrage depuis la fin d'Octobre jusqu'au mois de May, c'est-à-dire depuis que les Vignes quittent leurs feüilles, jusqu'à ce qu'elles ayent commencé d'en pousser de nouvelles ; & dans les terres remplies de trop d'humidité, d'attendre que l'Hyver soit passé, à cause que les Plants mis de trop bonne heure dans les fonds de ce tempérament sont fort sujets à y pourrir.

Pour le temps il n'importe quel qu'il soit, pourvû qu'il ne gele point. La terre est toûjours propre à recevoir les Chapons ou les Chevelées qu'on luy destine, cette terre s'ameublissant toûjours assez pour empêcher que le bois de ce Plant ou les racines ne s'éventent, & pour l'obliger d'en jetter de nouvelles.

### *Vigne Haute.*

Pour ne point pervertir l'ordre qu'on a commencé de tenir, on parlera d'abord de la Vigne Haute : son Plant est ordinairement de Raisins Muscats de plusieurs especes, la Ciouta, le Corinthe, le Damas & le Bourdelais, appelé *Grey* en Bourgogne : elle se plante pour en faire des cabinets, pour en com-

poser un Espalier, ou pour en dresser un Plant entier comme cela se pratique aux Pays chauds.

Dans les deux premiers cas, la Vigne Haute vient ou de Crossettes, ou de Chevelées ; & dans le troisiéme les Crossettes réüssissent mieux.

Les Crossettes ou Chevelées qu'on destine pour former des Cabinets ou des Palissades, sont mises en terre dans des rayons d'un pied & demi de large & autant de profondeur, & de pareille distance l'un à l'autre ; & lorsqu'il s'agit d'en dresser des pieces de Vignes entieres, il faut planter ces Crossettes en maniere de petites Allées, sur des alignements tirez au cordeau, & espacez l'un de l'eautre de six pieds.

*Vigne moyenne.*

Cette Vigne se dresse de Crossettes & de Chevelées, suivant que le cas le demande ; on s'est expliqué là-dessus touchant les lieux où les unes & les autres réüssissent le mieux.

Le Plant étant tout amassé, & n'étant plus question que de le mettre en terre, un Vigneron prend une pioche ou un autre instrument, avec lequel le long d'un cordeau qui est tendu tout du long ou du large de la piece de terre qu'il veut mettre en Vigne, il fait une raye d'un bout à l'autre, puis une autre, puis encore une autre, en continuant ainsi jusqu'à ce que la terre soit ainsi toute tracée.

Ces rayes, pour bien faire, doivent avoir entr'elles plus de deux pieds & demi de distance dans les fortes terres, crainte que la Vigne qui y jette pour l'ordinaire plus de bois que dans les autres, n'empêche que son fruit ne joüisse des rayons du Soleil, sans l'aide duquel il ne mûrit que trés imparfaitement: dans les terres legeres, il suffit de deux pieds & quelques poûces de largeur entre les unes & les autres de ces rayes.

Cela fait, le Vigneron creuse une petite fosse d'un pied & demi de large en quarré, & autant en profondeur, & dont le côté droit a pour borne à droite ligne la moitié de la raye, le long de laquelle on le creuse, l'autre étant emportée par la pioche ou autre instrument qui a servi à faire cette petite fosse.

Le tout ainsi dressé, on prend deux Chevelées, ou deux Chapons, ou Crossettes qu'on pose en biaisant, l'un à un des coins de la fosse qu'on adosse sur la raye, & l'autre à l'autre, avec la même précaution ; puis recouvrant aussitôt ce Plant, on abat dans cette fosse la superficie de la terre ; & cette fosse n'est pas plûtôt remplie, qu'on en recommence une autre de la même maniere. On continuë ainsi jusqu'à la fin, en observant soigneusement que ces petites fosses soient éloignées l'une de l'autre d'un pied & demi ; cette maniere de planter s'appelle dans l'Auxerrois, *Planter à l'augelot*, qui est un diminutif du mot d'auge, dont ces petites fosses ont la figure.

On plante encore la Vigne d'une autre façon, qu'on appelle *Planter au pas* ; & voici comment on la pratique.

Le Vigneron considerant toûjours son alignement comme un objet qu'il ne doit point perdre d'idée ni de vûë, & qui luy doit servir de regle dans son ouvrage, & creusant grossierement un trou de la profondeur environ d'un

ied & demi, qui se termine volontiers en retressissant dans le fond, & ont l'entaille du côté & le long de la raye est un peu artistement taillé ; e Vigneron, aprés avoir fait ce trou, prend un sarment qu'il met dedans n biaisant comme dans une fossette, puis mettant le pied dessus, il tire aussi e la superficie de la terre pour le remplir ; aprés quoy il porte devant le pied u'il avoit derriere, puis creusant un autre trou comme on vient de dire, il plante encore un sarment de la même maniere que ci-dessus ; ainsi du reste usqu'à la fin : & ces pas sans se gêner, que le Vigneron fait, sont la distance ue les trous doivent avoir entr'eux.

Autre maniere encore de planter de la Vigne sur des alignemens. On emloye pour cela un instrument de fer dont se servent les Paveurs pour arraher les pavez, & qu'on appelle en Bourgogne *Levier*, à Paris *Pince*, & *Taavelle* en d'autres endroits ; & pour y réüssir, on prend cet instrument qu'on leve à force de bras, & qu'on fiche rudement en terre à plusieurs fois dans e même trou, jusqu'à ce qu'on juge qu'il soit assez profond pour y inserer e Chapon ou Crossette, cette profondeur devant être pour l'ordinaire d'un pied & demi ; ce trou fait, on y met le Chapon qu'on recouvre de terre: ous les trous qu'on fait ainsi doivent être aussi espacez l'un de l'autre d'un pied & demi, & le Plant sortir à deux yeux au dessus de la terre.

Cette derniere maniere de planter ne convient qu'aux meilleures terres pierreuses, qui n'étant pas d'elles-mêmes d'un corps bien solide, se détachent toûjours assez pour garnir le pied de la Crossette ou du Chapon, afin de l'obliger à pousser des racines ; au lieu que dans les terres fortes, ou celles qui approchent de ce temperament, tel Levier, en faisant son trou, seroit dangereux à former dans la circonference du dedans de ce trou une espece de conroy, qui se tenant toûjours ferme, sur-tout dans le plus profond de ce trou, où la pioche ne pénétre point, laisseroit un vuide entre les pieds de ces Chapons & luy, ce qui les empêcheroit d'opérer un même effet que dans les terres pierreuses : c'est la raison pour laquelle aussi on n'a point jugé à propos de se servir de cette maniere de planter dans celles qui sont fortes.

### *Pepiniere de Chevelées ou de Marcotes.*

Lorsqu'on veut avoir des Chevelées ou des Marcotes, il faut d'abord choisir un endroit autant spacieux qu'on le souhaite, dont la terre soit bonne & bien préparée. Cela fait, on amasse des Crossettes ou des Chapons en suffisante quantité pour garnir le morceau de terre qu'on destine pour les mettre ; on suppose que ces Crossettes soient telles qu'on a dit ci-dessus qu'il falloit qu'elles fussent.

Les choses étant déja en cet état, il ne faut pas oublier de mettre ces Crossettes trois ou quatre jours tremper dans l'eau, (on a dit la raison pourquoy ; ) & tandis que cette humectation se fait, pour ne point perdre de temps, on creuse sur la terre préparée, des rigoles tirées au cordeau, profondes d'un demi-pied seulement, larges d'un, & éloignées les unes des autres d'un pied & demi.

Si tôt que ce travail est achevé, on pose les Crossettes dans le fond de ces rigoles, à trois doigts l'une de l'autre & en biaisant ; puis on les recouvre

doucement de terre, faisant en sorte qu'elles soient bien garnies en pied pour y prendre plûtôt racine.

Si l'on dit qu'il ne faut creuser ces rigoles que d'un demi-pied, en voici la raison. C'est que, ne mettant ce Plant en tel endroit qu'à intention de l'en ôter pour le replanter ailleurs lorsqu'il sera enraciné, on juge que la superficie de la terre étant toûjours la partie qui est la plus remplie de sels, & qu'en ayant besoin de beaucoup pour faire opérer au Plant ce qu'on luy demande en peu de temps, on juge que ne pouvant les chercher qu'où ils sont, on ne sçauroit mieux faire qu'en approchant le plus qu'il est possible ce Plant de cette superficie, où mis comme on vient de dire, il ne manque point de produire l'effet qu'on en attend, par le moyen des sels, qui venant à se dissoudre, s'y portent incontinent, & des labours qu'il luy faut donner legerement, du moins six fois par an, observant que ces Crossettes ressortent de la hauteur de trois doigts au-dessus de la terre: deux ans aprés que ces Chapons ont été plantez & cultivez de cette sorte, on peut s'en servir pour en faire des Plants de Vigne.

### *Vigne Basse.*

La maniere de planter la Vigne Basse, ne differe point de celle de la Vigne Moyenne qu'en deux choses; la premiere, qu'elle ne se plante point au Levier ou à la Taravelle, comme on voudra dire; mais seulement en fosses ou rayons profonds de deux pieds, avec des sentiers à côté, revêtus en dos-d'âne de la terre qu'on a tirée de ces fosses, & dont on se sert pour les remplir à mesure que le Plant croît; telle est la maniere de planter aux environs de Paris: ce Plant se dresse sur des alignemens faits au cordeau à égale distance l'une de l'autre.

## CHAPITRE IV.

### *Travail qu'il faut faire aux Vignes, jusqu'à leur quatriéme année.*

C'Est peu que d'avoir planté de la Vigne, si l'on ne sçait la méthode de la gouverner dans la suite; car la Vigne, quoyque rustique, a ses inconveniens, dans lesquels elle ne manque point de tomber lorsqu'on la neglige.

### *Travail de la premiere année.*

Le premier soin qu'il luy faut donner, c'est aprés qu'elle est plantée, de luy rogner son Plant par le haut à deux yeux, ou deux bourgeons seulement au-dessus de terre. Cela suffit pour luy laisser jetter son premier bois, & encore ne luy en laisseroit-on volontiers qu'un, si l'on ne craignoit que quelque inconvenient venant à le détruire, elle n'eût plus d'autre ressource pour donner des marques de sa reprise.

Cela fait, on luy donne un premier labour, qu'on appelle *rompre la Vigne*, ce qu'on soigne de pratiquer si-tôt que le Chapon ou Crossette est en terre,

[s]oit devant l'Hyver, soit aprés : si c'est avant l'Hyver, le Plant n'en repien-[d]ra que mieux, à cause que la terre, qui toûjours par le moyen des gelées, [s]'ameublit pour ainsi dire d'elle-même, se détache petit-à-petit, & coule aux [e]nvirons du Plant qu'elle contient, & luy fait ainsi prendre des dispositions [à] pousser bien-tôt des racines.

La premiere année que la Vigne est plantée, elle ne demande que de fre[q]uens labours, il faut qu'ils soient fort legers : on ne les limite point ; car le [p]lus qu'on luy en peut donner, c'est toûjours le meilleur, pour détruire les [m]échantes herbes qui pourroient en étouffer le Plant.

La nature des terres qu'on veut labourer, nous dit d'elle-même comment [e]lles souhaitent qu'on les gouverne ; c'est aprés cela à la prudence du Vigne-[r]on à regler ces labours, & au Maître à veiller s'ils sont donnez exactement [&] comme il faut. Les Vignerons ont la conscience un peu suspecte ; c'est pour-[q]uoy on ne peut y regarder de trop prés.

Il est des terres, comme on sçait, qui sont chaudes & legeres ; d'autres qui [s]ont fortes & froides : dans celles-ci qui ont l'humidité pour partage, nous [n]'avons que la chaleur à considerer, & qu'il est question de leur procurer.

Pour y réüssir, il faut toûjours se donner de garde de labourer telles terres [p]ar un temps de pluye ; mais prendre plûtôt un temps chaud : ou lorsqu'aprés [u]ne pluye qui est tombée, l'eau a toute filtré dans la terre. C'est ce qui fait [q]ue ces sortes de terres ne sçauroient être trop souvent remuées, ni trop [a]vant ; en vûë sur-tout qu'elles ne se fendent point par-dessus, telle dureté [n]e pouvant qu'endommager les racines & empêcher que la chaleur ne pe-[n]etre dans cette terre pour y détruire le froid qui retient les racines dans [l']inaction & rend les Vignes jaunes.

Les terres chaudes, au contraire, par rapport à la difference de leur tem-[p]erament, & pour leur faire acquerir cette humidité dont elles ont besoin, [d]oivent en Eté être labourées un peu devant la pluye, si l'on juge qu'il [e]n doive tomber ; si bien que quand les années sont humides, on ne sçauroit [l]eur donner des labours trop frequens ; au lieu que par le grand chaud, il faut [s]e donner de garde de le faire.

Ces frequens labours qu'on dit de donner aux Vignes plantées nouvelle-[m]ent, leur sont d'une trés-grande utilité, empêchant non-seulement qu'une [p]artie de la substance de la terre ne s'épuise à force de nourrir & de pro-[d]uire les méchantes herbes ; mais encore en faisant que ces méchantes her-[b]es mises au fond de la terre par le moyen de ces labours, y pourrissent & [l]eur tiennent lieu d'un nouvel amendement ; tels soins pris la premiere an-[n]ée que la Vigne est plantée, suffisent pour luy donner toute la croissance [q]u'on en attend. Voyons pendant la seconde année, ce qu'il est besoin de luy [f]aire.

### *Travail de la seconde année.*

Tout jeune Plant de Vigne mis dans une terre qui aura été bien labourée [c]omme on l'a dit, & en la saison, ne peut qu'il n'ait donné cette premiere [a]nnée la production qu'on en attendoit : cela étant, il n'est plus question que [d]e sçavoir ce qu'on fera de ce nouveau bois ; & comme il est des seps qui [p]oussent plus vigoureusement les uns que les autres, nôtre prudence nous

doit dés-lors faire juger jusqu'à quel bourgeon de l'extrémité d'en-haut nous devons le ravaller.

Le sentiment des habiles Vignerons est de laisser aux plus forts sarmens trois bourgeons, & deux aux plus foibles, & d'observer que l'entaille du bois qui sera en biais, soit de l'autre côté du bourgeon laissé à l'extremité d'en-haut, à cause du danger qu'il y a que lorsque la Vigne vient à pleurer, l'eau qui sort par cette entaille, ne tombe sur ce bourgeon & ne le noye. Cette operation faite au mois de Mars, on commence à donner à ce jeune Plant le premier labour, & on luy continuë les autres autant de fois qu'on croit qu'il en a besoin, & même jusqu'à six labours si c'est en terre forte.

*Ebourgeonnement.*

La taille n'étant à la Vigne qu'un retranchement de branches superfluës, & qu'un raccourcissement d'autres qu'on a jugées trop longues; aussi la methode d'ébourgeonner n'est qu'une destruction des jeunes branches de l'année, soit grosses, soit menuës, qui croissent en des endroits où on ne les attend pas, & qui ne peuvent que faire du tort à cette Vigne.

Le temps de tailler les jeunes Plantes, est pour l'ordinaire au mois de Mars, quand il fait beau: celuy de les ébourgeonner est en May & Juin; & l'on tiendra pour maxime, qu'on ne sçauroit trop tôt faire aux Vignes l'ébourgeonnement, crainte que les jets inutiles ne s'endurcissent & n'absorbent ainsi mal-à-propos une certaine quantité de séve qui pourroit servir à un meilleur usage; de sorte que lorsqu'on a negligé ce travail, il faut s'empresser de s'en acquitter au plûtôt.

Il est fort facile, dans la Vigne, de connoître précisément quelles sont les branches qu'il faut ébourgeonner; & s'étant fait une idée des lieux d'où sortent ordinairement les bonnes branches à fruit, il est aisé de juger que toutes celles qui naissent au-dessous de la tête du sep, & qui poussent du tronc en confusion, que ce sont celles-là qu'il faut abattre.

Mais comme il n'est point de regle generale qui n'ait son exception, il arrive souvent qu'un sep de Vigne a beaucoup poussé en pied; & comme cela ne luy peut être que trés-desavantageux, on retranche toutes les branches nouvelles: cela se fait ainsi avec d'autant plus de raison, qu'on voit sa tête qui n'a jetté que médiocrement.

Si bien que lorsque telle chose survient à un homme qui ébourgeonne une Vigne, il doit d'abord considerer le sep sur lequel elle paroît; car ou ce sep est jeune, ou il est vieux: s'il est jeune & que néanmoins il ait poussé si peu sur sa tête, on peut esperer que l'année suivante il donnera en cet endroit du sarment qui sera plus beau & mieux nourri; c'est pourquoy on ne balance point pour lors de l'éplucher tout en pied: mais si l'on remarque qu'il soit vieux, & que ce soit sa caducité qui l'empêche de produire quelque chose qui merite, pour lors on ébourgeonne toutes les fausses branches qu'il a poussé en bas, à la reserve de la plus belle qu'on laisse en vûë d'une branche d'esperance, au cas que l'année suivante on juge qu'il soit besoin de couper la grosse, comme une branche que la séve a abandonnée, & qu'il faut qui périsse.

Tel embarras arrive souvent aux Vignes moyennes, qu'on renouvelle par cette maniere de laisser du bois au pied; & les Vignerons d'Auxerre appellent

appellent telle branche *un recouvre* ; d'autres la nomment *un courſon*. Pour dire *ébourgeonner la Vigne*, ils prononcent *eſſoumaſſer*, & le bois qui en eſt ôté *eſſoumas*, mots conſacrez au Païs.

Si donc au mois de May, ou dans celuy de Juin de la ſeconde pouſſe, on remarque que la plus grande partie de ce Plant ait donné du beau ſarment par les yeux ou les bourgeons qu'on luy a laiſſez, & que la ſéve de ſurabondant y ait fait naître au-deſſous quelques autres branches, pour lors on met à bas tout le ſarment qui a crû au deſſous des anciens bourgeons. Quelques Vignerons habiles en leur métier ſont d'avis d'ôter une des branches nouvelles venuës de deſſus les ſeps où l'on a laiſſé trois bourgeons qui tous trois ont bien jetté, diſant pour leur raiſon, que ne regardant encore ces trois branches qu'en vûë d'en laiſſer une ſeule l'année ſuivante, il vaut autant dés ce temps en retrancher une pour donner de la nourriture aux deux autres, qui devenant belles par le moyen de cette operation, donnent du plaiſir lorſque vient la ſaiſon de les tailler.

A l'égard des ſeps qu'on a taillez à deux bourgeons de leur origine, ſi ces deux bourgeons ont jetté, on les conſervera, à quelque conſideration que nous puiſſe porter leur foibleſſe, au cas qu'il s'en trouve qui ayent cette infirmité, d'autant que ſi on en abattoit une branche pour fortifier l'autre, on courroit riſque au moindre inconvenient qui arriveroit à cette Vigne, d'être privé de toutes deux ; de plus, que ce n'eſt que la jeuneſſe qu'on gouverne, qu'ainſi il y a tout à eſperer.

Aprés cet ébourgeonnement, ſi l'on juge qu'il y a quelque nouveau ſarment qui ait beſoin d'échalas, on luy en donne, & aprés qu'on l'y a attaché, on le laiſſe pouſſer comme il plaît au Ciel juſqu'au mois de Mars, qu'il faudra tailler cette jeune Vigne la deuxiéme fois ; & jugeant par ce qu'on vient de dire de l'extrême importance de cet ébourgeonnement, il eſt important de s'appliquer à le bien faire.

*Travail de la troiſiéme année.*

Le travail qu'on doit faire aux jeunes Vignes la troiſiéme année qu'elles ſont plantées, eſt de les tailler ſi-tôt que le mois de Mars eſt venu, qui eſt le temps où pour lors la nature commence à donner un peu à penſer à un Vigneron qui veut tailler regulierement ſur ce qu'il faut qu'il faſſe dans cette operation ; & crainte qu'on n'y commette des fautes, diſons avant d'aller plus avant, ce que c'eſt que cette taille de la Vigne, & comment elle ſe pratique.

*Taille de la Vigne par rapport à ſes trois differents états.*

Si l'Agriculture a rendu ſujets au coûteau certains Arbres fruitiers pour les obliger de fructifier & leur faire acquerir une figure que nous ſouhaitons en eux, on peut dire que la Vigne n'en a pas moins beſoin qu'eux, puiſque c'eſt de la taille en partie que dépendent la fécondité, la beauté & la bonté de ſes Raiſins.

On dit donc qu'on taille les Vignes au mois de Mars, quand elles ſont encore jeunes, & que lorſqu'elles ſont un peu ſur l'âge on le peut faire dés devant l'Hyver lorſqu'il fait beau, obſervant ſeulement que les froids ſoient paſſez pour couper l'extremité du bois qu'on laiſſe pour apporter du fruit,

crainte que le farment, à cause de sa moüelle, ne vint avant ce temps-là à gerser à la playe qu'on y auroit faite; ce qui luy arrive sur-tout lorsque le gévrin s'y attache.

Il y a des raisons qui obligent de tailler la Vigne. La premiere & la plus d'importance, est celle qui regarde le motif dont on est poussé d'avoir beaucoup de Raisins qui soient beaux & bons, & sans laquelle taille il seroit inutile de vouloir planter des Vignes; & la seconde, qui n'est guére moins considerable, est celle qui a pour objet la durée de cette Vigne, qui manque d'être taillée, périt en peu de temps; on appelle une Vigne périr, celle qui jettant de son tronc quantité de branches confuses, grosses & petites, & poussant en toute liberté, n'apporte aucun fruit, ou n'en donne qui n'est toûjours que petit, & qui n'est bon ni à manger, ni à faire du Vin: ainsi ayant ces deux raisons pour fondement: on ne doit rien negliger pour sçavoir quelle est cette taille, & de quelle maniere on s'y comporte.

En fait de Vigne, à la difference des Arbres, toutes petites branches sont à retrancher, comme étant des branches infructueuses & qui absorbent mal-à-propos une quantité considerable de séve, qui seroit employée à un meilleur usage si elles étoient hors.

Lorsqu'on taille la Vigne, on observe toûjours de couper leurs branches le plus prés de leurs origine qu'il est possible; car ici ni coupe en talus, si ce n'est à l'extremité des branches, ni celle à l'épaisseur d'un écu, ne sont point en usage.

La Vigne qui de sa nature est extrêmement vivace, & dont les racines sont toûjours dans une trés-grande action, donne pour l'ordinaire de grandes branches nouvelles, particulierement sur celles qui ont été taillées l'année d'auparavant.

Jusqu'à cette taille qu'on luy va donner, la Vigne n'a pas encore été dans un état à la pouvoir déterminer à prendre une telle ou telle figure, si-bien que ce n'est qu'à present qu'on peut commencer de le faire.

*Haute Vigne.*

Supposé qu'on veüille d'un sep de Vigne planté, & auquel on donne la seconde taille, faire une Haute Vigne, c'est à dire, qu'on le destine, ou pour en former des berceaux, ou pour en dresser un espalier; ce sont les mêmes observations en l'un & en l'autre cas.

Telle espece de Vigne n'est ordinairement composée que de Raisins Précoces, de Raisins Muscats, des Corinthes & des Bourdelais, autrement dit *Greys.* Et pour réüssir à la tailler dans les regles, il faut avant que de rien couper, que ce travail nous porte à deux considerations, dont la premiere regardera la vigueur du sep, & la seconde la grosseur, ou la force de chaque branche sur laquelle la taille se doit faire; principe general qui doit non-seulement regarder la Vigne Haute, mais encore la Moyenne & la Basse.

Or donc, si l'on taille un sep de Vigne Haute qui soit beaucoup vigoureux, il faut luy donner une grosse charge, soit que le pied soit jeune, soit qu'il soit vieux; ainsi prenant la branche qu'on veut tailler, on examine celles qui sont dessus, & en ayant besoin pour faire un berceau ou un espalier, on fait d'abord choix des mieux placées, & autant que la prudence dit de le faire,

on les taille toutes à trois à quatre yeux, & l'on coupe les petites, s'il y en a, en moignon.

Il faut à l'égard de la taille des Vignes, ainsi que de celles des Arbres, être soigneux d'éviter la confusion de branches; car elle ne peut jamais, en quelque endroit qu'elle puisse être, causer que du desordre.

Mais si le contraire arrive, c'est-à-dire, que le sep de Vigne qu'on se dispose de tailler, ne soit que médiocrement fort, pour lors on change de sentiment; & au lieu de laisser, par exemple, trois ou quatre coursons ou branches sur celle qu'on veut tailler, on n'a égard que pour une seule, & on ôte toutes les autres.

En fait de Vigne, la taille pour apporter du fruit doit toûjours se faire sur les plus grosses branches, comme étant toûjours les meilleures, & retrancher toutes celles que dans l'ébourgeonnement on auroit laissées faute d'application; car ces dernieres ne sont capables, soit aux Vignes Hautes, soit aux Moyennes, soit aux Basses, que d'apporter de la confusion.

On ne plante, comme on a dit, de ces hautes Vignes qu'à dessein d'en former des berceaux, ou d'en faire des palissades; ainsi par le moyen de cette taille, il est question de remplir artistement ces grands vuides. C'est pourquoy se proposant une certaine longueur & une telle largeur d'espalier à garnir; ou bien ayant un berceau plus ou moins grand à couvrir, on fait choix des plus grosses branches, & méditant sur la longueur qu'on doit leur donner, ayant dessein qu'en deux ou trois ans les seps de Muscat ou autres montent à la hauteur qu'on les demande, & garnissent tous les vuides qu'on veut remplir, supposé que le pied soit vigoureux, on taille ces branches au cinq ou sixiéme œil ou bourgeon; mais ce n'est qu'en vûë que lorsqu'on sera une fois parvenu, soit à cette hauteur, ou à cet espace qu'on s'est proposé de garnir, de s'y arrêter toûjours, le pouvant facilement par le moyen de la taille qu'on change pour lors, & qu'on ne fait plus qu'au trois ou quatriéme œil.

Toute taille de Vigne se doit toûjours faire à un grand poûce loin de l'œil qui doit être le dernier en montant, autrement cet œil ou ce bourgeon s'en trouveroit incommodé si cette taille se faisoit plus prés; ce qu'il donneroit aisément à connoître par le jet foible qu'il pousseroit.

Il faut aussi observer (comme on a déja dit) que la taille qu'on fait aux branches ait son talus ou sa pente du côté opposé à ce dernier œil, crainte que lorsque le sep vient à pleurer, l'eau de ces pleurs ne tombe dessus; car elle luy est d'un grand préjudice.

Une branche venuë de l'année précedente sera placée sur le pied d'un sep, & qu'on aura laissée à dessein d'en tirer du secours au cas que le corps de ce sep ou soit usé de vieillesse, & par consequent en danger de périr bien-tôt, ou jette avec trop de vigueur; ce qui fait qu'il veut excéder de beaucoup la hauteur ou l'espace dans lequel nous voulons qu'il se renferme.

Dans ces deux cas, si nous nous appercevons qu'en effet ce sep, à cause de sa vieillesse, ne promette plus rien de bon; ou que par un génie trop dissipé, il veüille malgré nous passer les bornes que nous luy avons prescrites; pour lors nous regardons cette branche venuë sur le pied de ce sep, comme une branche heureuse; & là dessus nous la taillons suivant que nôtre

prudence nous le dit, à intention l'année suivante de ravaller sur elle tout le pied. Mais au contraire, si nôtre sep donne toûjours de belles productions & qu'il se comporte bien, pour lors telle branche sortie de dessus son pied, & qu'on ne considere jamais que comme un secours pour l'année suivante, au cas qu'on en ait besoin; cette branche, dit-on, sera entierement ôtée, comme fort inutile & préjudiciable.

Mais voici quelque chose de plus important: un sep de Vigne de Muscat ou d'autres Raisins de cette sorte gouverné comme il faut, a heureusement garni, soit en hauteur, soit en largeur son espalier, ou couvert son berceau, ainsi que nous souhaitons; ce sep, dans cet état de perfection, demande pour l'y entretenir, qu'on le taille: & sur les branches taillées de l'année précédente, on remarque qu'il en a jetté trois ou quatre autres belles; que fait-on pour lors? D'abord parcourant des yeux toutes ces branches, on commence par en ôter toutes les plus foibles, puis, eu égard au plus ou moins de force des branches, on en conserve sur chacun deux ou trois tout au plus, & toûjours des plus grosses.

Mais lorsqu'on est prêt a retrancher celles qu'on regarde comme branches inutiles, il survient souvent un embarras: tantôt des deux ou des trois qu'on veut laisser, les plus grosses sont les plus basses, & tantôt les plus hautes; si elles se rencontrent les plus basses, à la bonne heure, c'est le lieu où on les souhaite trouver, ainsi on ôte celles qui sont au-dessus; car il faut qu'on sçache qu'en matiere de Vigne, les plus grosses branches venuës de l'année précédente, & lorsqu'elles approchent le plus de la tête du sep, sont toûjours les plus estimées; mais au contraire, si sur les branches qu'on veut tailler, les plus grosses branches se montrent les plus hautes; il faut couper en moignon les petites, & conserver les grosses.

Aprés qu'on a retranché les plus petites branches en moignon, il n'est plus question que de sçavoir ce qu'on fera de celles qu'on conserve. Il faut qu'il y ait entr'elles une inégalité de longueur; & s'attachant à la plus haute, on la taille au dessus du quatriéme œil, puis venant à celle de dessous, on en fait un courson, c'est-à-dire, on ne la coupe qu'à deux yeux.

Comme jamais dans la taille, soit des Arbres, soit de la Vigne, on ne doit couper aucun bois qu'on n'en sçache donner la raison, si l'on fait un courson de l'une des deux branches qu'on laisse & qu'on choisit toûjours pour cela la plus basse, ce n'est qu'en vûë d'ôter entierement l'année d'aprés celle de dessus & toutes celles qui y seront venuës, pour se servir uniquement des deux branches que la nature aura dû donner dans ce courson, à l'endroit de ses deux yeux: & si la nature qui est assez capricieuse, comme on sçait, ne répond point à nôtre attente, & que ce courson par consequent n'ait poussé qu'une bonne branche; on doit pour lors observer que si le courson n'a rien produit, on choisit pour être taillées, comme ci-dessus, les deux plus grosses & basses branches venuës sur les branches de l'année précédente, & l'on ôte entierement le courson; mais si le courson en a donné une dont on puisse faire un autre courson, pour lors on se contente de dessus la branche de l'année précédente, d'en laisser seulement une pour être taillée à quatre yeux.

Mais s'il arrive que le sep de la Haute Vigne qu'on taille, soit extrêmement vigoureux & qu'il ait poussé quatre grosses branches par les quatre yeux qu'on

luy a laissez, il faut, pour le ralentir un peu dans sa fougue, les luy laisser toutes quatre, dont trois seront coupées a l'ordinaire, & l'autre laissée en courson, qui sera toûjours celle de dessous.

Ou bien pour empêcher que ce sep ne pousse avec tant de furie & ne jette tant de bois qu'on estime être préjudiciable au fruit, des quatre grosses branches nouvelles venuës sur une branche de la taille précédente, on en choisit la plus médiocre, qu'on laisse pour la taille; à l'égard des trois autres, on fait son courson sur celle qui est la plus basse des trois; & pour les deux qui restent, on les taille à un œil prés.

Les regles de la taille de la Haute Vigne ayant été suffisamment établies, il est presentement question de parler de celle de la Vigne Moyenne, & de montrer la difference qu'il y a entre ces deux operations, de qui dépend en partie l'abondance de leurs fruits & leur bonté.

## *Vigne Moyenne.*

Les especes des divers Plants de Raisins qui composent ordinairement les Vignobles, n'étant pas d'un génie à donner de si gros ni de si long bois, que celles qu'on employe pour former des berceaux ou garnir des palissades; ces especes, quant à leur taille, doivent nous porter à des considerations differentes de celles qu'il est besoin d'avoir lorsqu'on taille une Haute Vigne.

Car en taillant une Moyenne, la situation des branches est indifferente, d'autant qu'une branche est toûjours bien placée quand elle est grosse & qu'on en peut attendre du fruit.

Ce n'est pas, aussi bien que dans la Haute Vigne, qu'il ne faille examiner avant que de tailler, la force ou la foiblesse d'un sep. De plus, c'est que c'est une maxime generalement établie en fait de taille, & dont il est necessaire de se souvenir.

On s'en est assez expliqué sur les differentes especes de Raisins qui convenoient le mieux à rapporter du Vin, & par consequent a faire des Plants de Vignes Moyennes & Basses; il est inutile de le repeter ici.

On dira donc qu'ayant une Vigne à tailler dans la troisiéme année, on se contente pour lors de choisir le plus beau brin sur chaque sep pour être gardé, & on le taille à trois yeux, en coupant en moignon toutes les autres branches qui y pourroient être survenuës, si étant assez longues & assez fortes pour être provignées, on ne les garde pour lors qu'en vûë de s'en servir pour garnir quelques places vuides qui pourroient être proche de leur sep.

L'année suivante, cette Vigne demande de nous plus de précaution; c'est pourquoy on suppose que ces trois bourgeons laissez l'année précédente, ayent jetté trois fortes branches, & qu'il en ait crû quelques-unes en pied. Comme il faut faire acquerir une tige à un sep, au lieu que dans une Vigne Basse on se serviroit de la plus belle des trois branches pour être taillée, on n'envisage que celle du milieu qu'on taille encore à trois yeux, on coupe la plus belle en moignon, & l'on ravalle la plus haute jusqu'a celle qui reste, & l'on emporte entierement toutes les autres qui sont venuës en pied.

Mais si au contraire ces trois bourgeons n'ont donné que de chétifs jets, & que la nature en ait produit deux autres en pied qui soient plus beaux, il faut ravaller les deux plus hautes branches sur la plus basse, qu'on taille

a deux yeux ſeulement ; & à l'égard des deux qui ſont en pied, on en ôte une tout-à-fait, & l'on fait un courſon de l'autre.

*Raiſon des deux Tailles précédentes.*

A l'égard de la premiere, ſi l'on garde la branche du milieu pour être taillée, c'eſt qu'étant neceſſaire petit-à-petit de faire prendre au ſep une tige d'une hauteur convenable à celle qu'il faut qu'ait une Vigne Moyenne pour être miſe ſur perche, on ne pouvoit mieux opérer qu'en choiſiſſant cette branche, d'autant que ſi l'on tailloit celle d'en-bas, on ne parviendroit pas ſi bien au but, ainſi que celle d'en-haut qui laiſſeroit d'abord un trop grand eſpace entr'elle & le vieux bois ; mais il faut prendre garde de ne faire cette obſervation de la branche du milieu, que cette fois ſeulement, en ſuivant les autres années les productions plus ou moins belles de la nature : & lorſqu'on ravalle cette plus haute ſur celle du milieu, c'eſt afin que les yeux qu'on laiſſe ſur la branche taillée en jettent de plus beau bois ; & ſi l'on coupe toutes les branches qui ſont en pied, c'eſt qu'on n'a nulle raiſon qui oblige d'en garder aucune.

La ſeconde taille demande plus de raiſonnement ; car où la nature n'agit pas dans l'ordre, c'eſt toûjours un embarras, ou pour un Jardinier qui taille, ou pour un Vigneron qui fait le même ouvrage ; & c'eſt à eux pour lors de deviner, pour ainſi dire, ce que cette même nature doit opérer l'année d'aprés dans le ſujet qu'ils taillent ; ou du moins, ſur ce qu'ils en peuvent préjuger, courir par des voyes ſûres au-devant d'un inconvenient qu'ils craignent, & qui peut-être ne leur arrivera pas.

En taillant le ſep qui a médiocrement jetté ſur ſa tête, mais plus fortement en pied ; on dit, ſi l'on traite cette tête regulierement, c'eſt-à-dire, ſi au lieu d'un courſon on y fait une branche à quatre yeux, cette branche étant naturellement foible, obligera, pour luy donner de la nourriture, d'ôter toutes celles du pied qui ſont fortes ; mais craignant que la nature ne trompe, en voyant déja quelque apparence, on change de ſentiment, & on aime mieux n'y laiſſer qu'un courſon, & en faire de même de celles d'en-bas.

Jamais on ne doit laiſſer qu'une ſeule branche ſur la tête d'un ſep de Vigne Moyenne, quelque vigoureuſe qu'elle puiſſe être ; mais ſe conformant à ſa force & à ſa foibleſſe, il eſt loiſible de tailler cette branche laiſſée plus ou moins longue, c'eſt-à-dire, depuis deux juſqu'à quatre, & même ſix bourgeons.

Toutes branches qu'on aura laiſſées en pied en ébourgeonnant, ou par mégard, ou manque de ſoins, ſeront toutes retranchées comme inutiles, à moins qu'exprés on en ait laiſſé une belle pour en faire un courſon à la prochaine taille, le Vigneron craignant ſur les apparences qu'il luy en donne, que ſon maître ſep ne périſſe bien-tôt.

Tout courſon laiſſé à propos en pied eſt toûjours neceſſaire, & fait voir que celuy qui gouverne la Vigne eſt habile en ſon métier.

Lorſqu'une Vigne ne promet plus choſe qui vaille, ſoit pour avoir été trop negligée, ſoit à cauſe de ſa vieilleſſe, on peut la recouper toute entiere pour luy faire jetter de nouveau bois ; cette opération à l'extrémité réüſſit

quelquefois, & non pas toûjours, mais mieux en terres fortes qu'en terres de fables, moins dans les pierreuses que dans pas une autre ; c'est pourquoy lorsque cet inconvenient y arrive, c'est plûtôt fait d'arracher cette Vigne que de la couper en pied.

### *Vigne Basse.*

La difference qu'il y a entre la taille de la Vigne Moyenne & de la Vigne Basse n'est pas grande, puisqu'elle ne regarde seulement que la tige qui est plus haute dans les Vignes de la premiere espece que dans celles de la seconde ; car la Vigne Basse est sujette à l'ébourgeonnement tout comme la Vigne Moyenne ; les coursons, en cas de besoin, ne luy sont pas moins necessaires, la tige, quoyque basse, n'étant pas moins sujette à manquer que celle de la Vigne ci-dessus ; & enfin, la Nature ne la traitant pas des années ni plus ni moins favorablement que les autres Vignes, elle n'est pas moins sujette, par rapport à sa production, à donner à penser à celuy qui la gouverne, pour sçavoir de quelle maniere il la doit tailler.

Cela étant, & les principes de la taille de la Vigne Moyenne étant à la reserve de la tige, pareils à ceux de la Vigne Basse, il est inutile d'en rien dire davantage, puisque ce ne seroit que repeter ce qu'on a déja dit.

Quelques-uns qui ont écrit sur la Vigne, prétendent que si on ne la tailloit que lorsqu'elle commence à entrer en séve, elle produiroit beaucoup plus de Raisin qu'elle ne fait ; mais que cela n'est pas facile à executer à cause de l'ouvrage qui presse en ce temps ; on ne voit pas cette maxime établie sur d'assez bons principes, pour y pouvoir ajoûter foy.

Cela fait, on donne le premier labour a toutes les Vignes, dans les terres grasses & un peu humides ; on le donne depuis le vingt Mars jusqu'au dix ou douze Avril, par un temps sec, ce qui fera périr les méchantes herbes ; & dans les terres sablonneuses & séches, on donnera ce premier labour quinze jours plûtôt.

Le second labour qu'on appelle *Biner*, doit se donner par un temps chaud & sec, & s'il est possible un peu avant que la Vigne soit en fleur, l'experience ayant fait connoître qu'une terre labourée nouvellement étant susceptible de fraîcheur & d'humidité, pouvoit contribuer à faire couler & anéantir le fruit d'une Vigne qui est en fleur ; ou bien on attendra qu'elle soit tout-à-fait hors de fleur.

Le troisiéme & dernier labour qu'on appelle *Rebiner*, ne se doit donner que quand le Verjus est tout formé & fort gros, & par un temps humide ou fort couvert. Si on le donnoit lorsqu'il fait un Soleil fort ardent, ce Verjus brûleroit infailliblement ; mais quand il commence à tourner, il ne faut point craindre de donner cette façon par un temps chaud & sec. Il faut empêcher que les femmes cueïllent de l'herbe dans la Vigne quand le temps est extrémement chaud & que le Verjus n'a pas commencé à tourner, parce que pour peu qu'elles touchent les Raisins avec leurs vêtemens, ils sont fort susceptibles de brûlure.

Ces trois differens labours qu'il faut donner à la Vigne, sont d'une grande utilité ; car ils empêchent qu'une bonne partie des sels & de la substance de la terre ne s'épuise à force de produire des herbes, & ils font que ces mé-

chanses Plantes mises & tournées au fond de la terre, y pourrissent & tiennent lieu d'un nouvel amendement ; & tels soins pris tant la premiere année que les suivantes, que la Vigne est plantée, suffisent pour les obliger à faire d'excellentes productions.

Avant que de tailler les Vignes dans la troisiéme année qu'elles poussent aprés avoir été plantées, il faut considerer si elles n'ont point jetté du bois assez vigoureux pour faire des provins, au cas qu'il en soit necessaire pour garnir quelque place que quelque sep auroit laissé vuide pour avoir manqué de venir ; & pour lors, si cela est, il ne faut pas oublier de provigner des seps autant qu'il en sera de besoin, & que leur bois le permettra, afin de garnir ces places qui coûtent autant de peine à labourer vuides, comme s'il y avoit quelque chose qui les remplît : mais au contraire, si la Vigne est bien garnie, & qu'on n'ait point besoin de provins, on la taillera comme on a dit ; on donnera des échalas aux seps qui en demanderont, & puis on les labourera jusqu'à quatre & cinq fois cette année, si on le juge necessaire.

Aprés la taille & quelques labours donnez, vient ensuite l'ébourgeonnement qu'on fait aux Vignes, comme on a dit ci-devant ; mais comme en ce temps-là la Vigne a dû avoir poussé de belles & longues branches par les bourgeons qu'on luy a laissez à cette intention, il faut pour lors au pied de chaque sep planter un échalas pour y attacher ces branches nouvelles venuës & les empêcher par ce moyen de ramper à terre, dans lequel état elles n'ont point du tout bonne grace & ne sçauroient donner de l'air pour mûrir aux Raisins par-ci par-là qu'elles peuvent avoir produits ; & enfin, aprés cet ébourgeonnement, on continuë à donner à la Vigne les labours jusqu'au mois de Septembre, où l'on recueille ce qu'elle a donné de Raisins, supposé qu'ils soient dans ce temps parvenus à leur juste maturité.

*Temps de rueller les Vignes.*

Aprés que les Vandanges sont faites, il est des Pays où l'on donne un labour aux Vignes, ce qu'on appelle *Rueller* ; mais ce labour n'est propre qu'à celles qui sont plantées par alignemens, & ne se pratique que dans les terres médiocrement fortes ou sablonneuses ; car dans les terres pierreuses & qui sont trop legeres, il est dangereux d'en venir à ce travail, qui demandant une profondeur raisonnable de terre pour être parfait & profitable à la Vigne, n'en trouve qu'une médiocre, & qui pour peu qu'elle soit remuée de cette maniere, ne peut qu'elle ne cause beaucoup de préjudice aux racines de la Vigne, de dessus lesquelles on l'ôte. La maniere de rueller les Vignes ne s'observe pas par-tout, ni dans toutes sortes de terres ; il n'y a guéres que dans les sables & quelques terres médiocrement fortes où cela se pratique ; car dans les terres legeres & pierreuses il y auroit du danger ; il faut avoüer qu'un bon ruellage donné à propos à une Vigne, est une façon qui luy est bien avantageuse ; & on appelle *Rueller une Vigne*, lorsqu'en commençant par le haut d'une perchée ou d'un rayon, on ouvre avec la pioche une rigole qu'on continuë jusqu'en-bas, en jettant des deux côtez la terre sur les pieds des seps ; & si au mois de Novembre on voit que le bois soit bien aoûté ou *condré*, comme on dit aux environs d'Auxerre, & qu'il soit d'une belle

belle venuë, on pourra dés-lors commencer à faire des provins, si l'on juge en avoir besoin.

On remarquera néanmoins que dans toutes sortes de sables & dans les terres qui sont humides, les provins réüssissent mieux lorsqu'on les fait au mois de Mars, que lorsqu'ils sont faits avant l'Hyver.

*Des Provins, & de la maniere de les faire.*

Les Provins (proprement parlant) sont des branches de Vigne mises en terre pour y prendre racine, & à intention de remplir des places restées vuides, ou par la perte de quelques seps voisins, ou par le retranchement qu'on fait de certains qui étoient aussi tout proches, & dont l'espece n'a pas été jugée digne d'être conservée : & pour réüssir à provigner la Vigne, deux choses sont essentielles ; premierement, la bonne espece de Raisin & le beau bois, sans quoy il vaut autant laisser des places vuides, que de se servir pour les remplir d'un sep qui n'auroit pas ces deux avantages, ou qui manqueroit seulement de l'un ou de l'autre.

Aprés le choix fait d'un sep tel qu'il est à souhaiter, on l'épluche de toutes les branches chifonnes qui ont pû y croître, & des vrilles qui y viennent ordinairement ; puis faisant une fosse en quarré, à commencer tout prés le sep qu'on veut provigner, plus ou moins longue que le permettent les branches de la Vigne, ou qu'on veut que cette fosse s'étende (eu égard toûjours à la longueur des branches) jusqu'au bout, & à la largeur du vuide qui est à remplir : & cette fosse étant creusée d'un pied & demi environ dans terre, on ébranle tout doucement le sep en le mettant du côté de la fosse où il faut qu'il soit couché avec ses branches ; & enfin, aprés plusieurs secousses, lorsque sans endommager ses racines on est parvenu au point de l'étendre dans cette fosse, ce qui ne se fait pas sans quelque torture de la part du sep qu'on courbe malgré luy, à cause qu'il tient toûjours à ses racines.

L'ayant couché où on veut qu'il soit, si c'est une Vigne Moyenne, on range dans cette fosse tellement les branches de ce sep qu'elles regardent toûjours à droite ligne les seps qui sont au-dessous & au-dessus d'elles ; puis étant placées ainsi, soit en les ayant courbées pour les forcer de venir où on les desire, soit en les y ayant mises comme d'elles-mêmes, on remplit le trou où elles sont de la superficie de la terre, en telle sorte que ces branches, pour y prendre plus facilement racine, ne s'évantent point.

Cela fait, on taille l'extrémité des branches à deux yeux au-dessus de la terre, puis on les laisse là jusqu'à ce qu'ils poussent.

Tel ouvrage n'est pas celuy d'un apprentif Vigneron, puisque même les plus habiles tombent quelquefois dans l'inconvenient de perdre entierement leur sep, quelque précaution dont ils ayent usé en faisant cette opération.

*Temps de faire les Provins.*

Sans vouloir en fait de Provins, ainsi qu'en toute autre chose qui regarde l'Agriculture, assujetir un Vigneron à la Lune, il faut seulement qu'il observe que dans les terres fortes, terres legeres ou pierreuses, les Provins s'y peuvent faire depuis le mois de Novembre jusqu'au mois d'Avril ; & dans les terres humides, ils y réüssissent mieux lorsqu'on ne les fait qu'au com-

mencement du Printemps jufqu'à la fin d'Avril : lorfque le temps eft beau, il fait toûjours bon faire un tel ouvrage.

*Travail de la quatrième année.*

Il eft inutile, fi l'on ne veut, d'attendre le mois de Mars pour tailler les Vignes lorfqu'elles font à leur quatriéme feüille, puifqu'on le peut faire fans danger dés devant l'Hyver.

Voici une erreur à laquelle la plûpart de ceux qui ont des Vignes s'abandonnent ; combien voit-on des gens qui par une fcrupuleufe & vaine obfervation, pour bien de l'argent ne voudroient pas qu'on taillât leur Vigne avant la femaine Sainte, mais fur-tout le Vendredi, qui difent-ils, porte bonheur pour tout ce qu'on taille ; de maniere qu'en taillant ces jours-là en vûë d'avoir bien du Raifin, les Vignes qui le font ne manquent point d'en donner beaucoup ? Et qu'arrive-t-il de là ? que les Vignerons plus raifonnables en cela que les Bourgeois, choififfent pour eux tous les plus beaux jours qui viennent avant cette femaine ; & prevenus qu'ils font de la folie de ces Particuliers, qui ne voudroient pas la plûpart qu'on touchât à leurs Vignes avant ce temps, qui quelquefois eft beaucoup pluvieux, ces Vignerons plus avifez qu'eux, profitent de l'occafion que les autres negligent. Quand on peut tailler & qu'il fait beau, il y fait toûjours bon.

Autre erreur populaire encore, qui veut que tout Vendredi porte décours ; quelle chimere ! & jufqu'à quand les efprits ( c'eft-à-dire ceux qui y ajoûtent foy ) fe laifferont-ils prévenir de cet abus, auffi-bien que de celuy de croire que toute Vigne qui n'eft pas taillée en décours ne réüffit point à donner bien-tôt du fruit ? Sçait-on bien comment telle erreur s'appelle dans l'efprit de ceux qui malgré les lumieres qu'ils ont, & qui les en défabuferoient tout-à-fait s'ils les vouloient confulter ; fçait-on bien, disje, comment elle fe nomme ? Vifion toute pure.

Qu'on fe défaffe donc de cette prévention, que tout ce qu'il y a d'habiles gens en fait d'Agriculture, condamnent comme erronnée, tant pour la chofe en foy, que pour le raifonnement qu'on en peut faire : à l'égard de la chofe, que ce n'eft qu'un vieux dire de bonnes gens, qui croyant montrer par là qu'ils fçavoient quelque chofe, n'ont fait voir que leur ignorance : & quant au raifonnement, que c'eft une chimere de croire que l'influence particuliere d'un quartier de Lune puiffe agir fur les Plantes differemment d'un autre.

Enfin les Vignes étant taillées, elles ont pour lors affez de grand bois pour faire qu'à chacun de leur fep on donne un échalas auquel on les lie. Ce travail ne regarde que les Vignes Moyennes & Baffes ; car pour les Hautes, elles ont ( comme on a déja dit ) leur paliffade à laquelle on les attache ; & la maniere de ficher ces échalas en terre, confifte de les placer au pied de chaque fep en ligne la plus droite qu'on peut.

Cela fait, on leur donne le premier labour, qu'en des Pays on appelle *Hoüer*, & en d'autres *Sombrer.* Le fecond fe fait enfuite, qu'on nomme partout *Biner* : & le troifiéme, qui fe dit *Tiercer* aux environs de Paris, & *Rebiner* dans l'Auxerrois, fe donne aprés ; enfuite on l'ébourgeonne.

Avant le fecond labour, qui eft environ le mois de May, la Vigne a affez

poussé pour qu'on attache ses jeunes jets aux échalas, pour trois raisons ; la premiere, pour prévenir les dégâts que pourroient apporter les grands vents ; la seconde, pour donner de l'air au fruit que les Vignes commencent pour lors de produire ; & la troisiéme, pour faire en sorte qu'on puisse plus facilement y donner les labours. Cette façon se dit aux environs de Paris *Lier la jeune Vigne*, & a Auxerre *Ecouler la Vigne*.

Quelque temps aprés ce travail, on la bine, puis on la tierce, aprés on rogne les Vignes, ce qu'en bons termes d'Agriculture on appelle *Pincer*, & *Moucheter* en certains Pays : cet ouvrage n'est point difficile à faire, puisqu'il n'y a qu'à rogner par le bout les branches nouvelles de la Vigne ; il est pourtant necessaire, en ce qu'empêchant que la séve ne se dissipe inutilement, il fait en sorte qu'elle ne s'employe qu'à nourrir le bois & le fruit, qui est l'objet principal pour lequel on travaille tant à la Vigne.

On continuë aprés cela à donner les autres labours, ensuite dequoy vient le fruit qu'on vendange ; en quoy consiste toute l'esperance des peines qu'on a prises pendant toute l'année aprés les Vignes, & tout le dédommagement de la dépense qu'on y a faite.

### *Travail de la cinquiéme année, qui est celle qui commence d'être leur année de rapport.*

Toutes Vignes à cet âge, Haute, Moyenne & Basse, seront pendant l'Hyver provignées, comme on a dit, en cas de necessité.

On ne negligera point de les tailler depuis le mois de Novembre jusqu'au mois de Mars, sans craindre pour cela aucun danger ; & on s'acquittera de ce travail toutes fois & quantes il fera beau, sans aucune observation de Lune ; & aprés cela on garnira les Vignes d'échalas, pour ensuite y lier les branches taillées, ce qu'on appelle à Auxerre *Baisser la Vigne*.

On met cette année les Vignes Moyennes en perches, afin de leur donner la figure qui leur convient.

On commencera cette année à leur regler leurs labours plus aux uns qu'aux autres, & suivant (comme on a dit) la nature des terres où elles sont plantées.

On n'oubliera point d'attacher aux échalas dans le temps les branches nouvellement venuës, ainsi que de les rogner lorsqu'on jugera qu'il sera à propos. Et enfin on vendangera quand la saison le permettra.

On a déja dit que la Vigne Moyenne & la Basse se plantoient par alignement ; que la tige de l'une étoit plus haute que celle de l'autre ; & qu'au reste, à peu de difference prés, la culture étoit toute semblable.

## CHAPITRE V.

### *Des Marcottes & des Sautelles, & de la maniere d'entretenir toûjours une Vigne bien garnie de seps.*

IL faut obſerver qu'à l'égard des Vignes Baſſes & Moyennes, la coûtume eſt de les garnir de Provins ou de Marcottes ; & cela ſe fait avec d'autant plus de facilité, qu'elles ont la tige baſſe.

On a dit comment ſe faiſoit les Provins, on y peut voir. Quant aux Marcottes qu'on appelle en quelques endroits *Chevelées*, & en d'autres *Chevoli*, on verra comment on les multiplie.

#### *Comment garnir une jeune Vigne.*

Aprés qu'on a planté nouvellement une Vigne, & qu'il y a manqué des Croſſettes ou Chapons en des endroits trop dégarnis, & où il ne ſe trouve pas de bois propre à faire des Provins ou des foſſes pour les regarnir, on ſe ſert pour lors d'Entre-Plant ou de Croſſettes, comme lorſqu'on commence à la planter ; cette façon s'appelle recouler la Vigne.

Mais pour faire réüſſir cet Entre-Plant, il eſt bon de mettre dans chaque trou, lorſqu'il n'eſt encore qu'à demi enterré, un peu de fumier conſommé qu'on couvre de terre ; cet Entre-Plant a beſoin d'être plus ſouvent labouré que la Vigne pour prendre racine plus promptement, & empêcher que les mauvaiſes herbes ne l'étouffe ; c'eſt pourquoy, entre le premier & le ſecond labour, ou auſſi-tôt qu'il paroît de l'herbe dans la Vigne, il eſt neceſſaire de ſerfoüir toutes les Croſſettes qui ont été plantées au commencement du Printemps. Il vaut mieux donner cette petite façon immediatement aprés une pluye, que par un temps ſec.

Bien des gens néanmoins n'approuvent pas cet Entre-Plant, & principalement les Vignerons, parce, diſent-ils, qu'il y en manque beaucoup dans une Vigne qu'on recoule ; d'accord, ſi on ſe contente de ne donner à ce nouveau Plant que les façons ordinaires de la Vigne ; mais il eſt conſtant qu'il en reprend beaucoup en uſant des précautions dont on vient de parler.

L'Entre-Plant eſt préférable aux Marcottes pour recouler la Vigne dans preſque toutes les terres, en ce que, pour peu qu'il prenne racine la premiere année, on peut s'aſſurer qu'il ne manquera pas de bien faire dans la ſuite ; au lieu que ſi les Chevelées ou Marcottes ne reprennent qu'imparfaitement dés la premiere année, il ne fait que papillotter & meurt enſuite.

Ce n'eſt pas néanmoins qu'au ſentiment de quelques-uns, les Chevelées ne ſoient trés-propres pour ſervir d'Entre Plant ; mais il faut, diſent-ils, avoir la précaution de couper le dernier ceſſon qui eſt la playe ; car ayant ordinairement beaucoup plus de racines que les autres, il s'y jette un ſuc mal rectifié, & qui venant à ſe conglutiner, arrête celuy qui devroit nourrir en circulant par toute la Chevelée, qui aprés ne fait que languir.

*Remarques sur une Vigne qu'on veut planter.*

On doit ſçavoir, pour maxime generale, qu'il ne faut jamais planter une jeune Vigne la même année dans une terre où on en a arraché une vieille ; il eſt bon de mettre cette terre en Bled, ſi elle y eſt propre, ou en Sainfoin, & la laiſſer ainſi travailler deux ou trois ans, puis la planter, le Plant y prend à merveille ; au lieu que d'en agir autrement, c'eſt la riſquer.

Quelques-uns, ſi-tôt qu'une vieille Vigne eſt arrachée, & qu'ils veulent y en replanter une nouvelle, font labourer le Champ incontinent & y ſement de la Veſce au Printemps, le plus épais qu'il eſt poſſible ; puis quand elle commence à mûrir, ils la culbutent & l'enterrent ; & quand elle eſt conſommée, elle fait une eſpece de fumier meilleur que le fumier même, de quelque eſpece qu'il puiſſe être.

Il faut bien ſe donner de garde, ſous pretexte de ménage, de planter des Arbres dans les Vignes nouvellement plantées, ni d'y ſemer aucuns Légumes ni Herbages ; il n'y a rien qui effritte plus la terre ni qui ſoit plus préjudiciable aux jeunes Plants : on voit néanmoins aux environs de Paris des Vignes nouvellement plantées, dans leſquelles on ſeme des Haricots & des Navets ; mais il faut obſerver que ce n'eſt que ſur le dos des rigoles que cela ſe pratique, & que ces dos étant élevez, les Plantes qu'on cultive n'ont aucune communication avec les racines de la Vigne, & qu'ainſi ce qu'on y ſeme ne peut en rien leur préjudicier.

*Des Sautelles des Vignes, & de la maniere de les faire.*

La maniere d'élever la Vigne par Sautelles eſt aſſez heureuſe & fort facile à pratiquer, puiſqu'on a la commodité de coucher quelle branche on veut autour de chaque ſep. On dit quelle branche on veut ; car ordinairement ſur chaque ſep on n'en marcotte qu'une, encore faut-il qu'elle ſoit venuë outre la branche qui doit être taillée & le courſon qu'on doit laiſſer, & qui eſt préférable à la Marcotte, d'autant que ſouhaitant du fruit, & en ayant de tout prêt à venir en apparence, il eſt hors de raiſon d'en aller chercher ailleurs qui n'eſt pas ſi aſſuré, à moins qu'il n'y ait quelque place vuide qu'il faille abſolument remplir.

Ces Sautelles ſe font donc en couchant la branche dans terre ; mais de telle maniere qu'étant couchée ainſi, elle faſſe un dos-de-chat à trois yeux éloignez de l'origine de cette branche, & cela par une eſpece de ménage qu'on fait du bois, en l'obligeant en cet état de faire deux pieds de Vignes ; au lieu qu'il n'en produiroit qu'un ſi la Marcotte étoit couchée tout de ſon long, obſervant auſſi pour réüſſir en cette opération, que directement ſur ce dos-de-chat il y ait un bourgeon, & que cette élevation de ce dos ſoit des deux côtez recouvertes de terre, & que l'extrémité de la branche qui paſſe au-delà de ce dos, ſorte de terre de deux yeux ſeulement. Ce n'eſt pas qu'il ſoit permis à un Vigneron de faire des Sautelles dans la Vigne de ſon Maître à deſſein de regarnir quelques places vuides ; c'eſt une porte ouverte à la friponnerie, en ce que, lorſque ces Sautelles ont pris racine, il eſt aiſé de les lever en guiſe de Marcottes, ce que la plûpart des Vignerons, dont la foy eſt fort ſuſpecte, ne manqueroient pas de faire. Outre qu'il y

a bien des coûtumes dans certains Pays Vignobles où les Sautelles sont défenduës, quelques-uns les appellent *Sauterelles*, il n'y a que les Provins dont on se puisse servir pour garnir une Vigne.

*Pepinière de Marcottes de Vignes.*

On ne croit pas qu'il y ait d'endroit où l'on éleve plus de Marcottes de Vignes qu'en certains Villages aux environs de Paris; on y trouve des Raisins de toutes sortes d'especes, & voici comment les Vignerons réüssissent en ce travail.

Ils choisissent un espace de terre plus ou moins grand qu'ils souhaitent que leur Pepiniere ait d'étenduë; ils la labourent à la bêche & à vive jauge, puis ils creusent des rigoles espacées l'une de l'autre de deux pieds.

Cela fait, ils ont des Crossettes toutes prêtes de l'espece de Raisins qu'ils veulent planter; ils les couchent dans la rigole à quatre poûces l'une de l'autre, ils les couvrent de terre qu'ils foulent un peu du pied; ensuite ils les roguent à deux bourgeons au dessus de terre, puis ils les laissent en cet état; ils ont soin, pendant l'année, de donner quelques labours à ces jeunes Plants, & sur tout lorsqu'on juge qu'il doit bien-tôt tomber de la pluye, ou aprés qu'il en est tombé & que l'eau est toute imbuë dans la terre; ces façons contribuënt beaucoup à faire prendre racine à la Vigne. Au bout de deux ans ils levent ces Marcottes qu'ils vendent aux Particuliers qui leur en demandent.

D'autres ont des meres souches qu'ils laissent pousser en sarmens qu'ils provignent de tous côtez; ce bois qui n'est point détaché du pied, prend aisément racine; & quand on juge que ces Marcottes sont assez fortes, on les détache de leur mere souche, puis on s'en sert au besoin.

A l'égard des jeunes Plantes, l'année d'aprés qu'elles ont poussé, il est bon, lorsque le mois d'Octobre est venu & que les feüilles sont tombées, de les taupiner, c'est-à-dire, de faire à l'entour de chaque jet que chaque pied a produit, de petites buttes de terre en guise de celles que font les Taupes lorsqu'elles poussent, en sorte que ces petites branches en soient toutes environnées jusqu'à un demi-doigt prés de l'extrémité d'en-haut, pour demeurer en cet état jusqu'au mois de Mars, auquel temps on les découvre par un beau jour, en leur donnant le premier labour de l'année. Telle maniere de butter les Vignes ne se pratique que dans les terres legeres & pierreuses, & dans celles qui sont fortes & non humides ni trop grasses.

---

## CHAPITRE VI.

### *De la Greffe de la Vigne, & de la maniere de la faire.*

NOus avons dit au Traité des Arbres, que la séve montoit entre le bois & l'écorce, & les preuves convaincantes que nous en avons, sont fondées sur une infinité d'experiences; car il est certain que les Greffes ne réüssissent jamais, à moins qu'étant posés dans leur sujet, leur écorce ne se rapporte à celle de ce sujet d'une maniere que la séve qui monte du pied, puisse

justement rencontrer dans son chemin le dedans de l'écorce de ces Greffes ; il en est de même à l'égard de la Vigne, elle se greffe en fente de même que les Arbres.

On greffe un sep de Vigne, lorsque poussé par la curiosité d'avoir quelque espece de Raisin, on trouve un autre sep en qui la séve est beaucoup abondante, & dont le Raisin est de peu de consequence.

Il y a des Pays où l'on renouvelle entierement les Vignes par le moyen de la Greffe. Pour y réüssir, voici comment on s'y comporte ; la Vigne se greffe ordinairement dans les mois d'Avril ou May, qui est le temps que la séve commence à entrer en mouvement pour bien faire. Il faut s'informer dans le Pays, de ceux qui ont des meilleures especes de Raisins, & il est bon même pour être sûr du fait, dans le temps de la Vendange, de l'aller voir soy-même sur le pied, & de les marquer, afin de n'être pas trompé. Vous achetez dans le mois de Mars, qui est le temps qu'on taille la Vigne, tous les plus beaux sarmens provenant de la taille de cette Vigne ; on n'en limite pas la quantité, parce que cela dépend du nombre que vous en avez besoin.

Ayant choisi les plus beaux brins, vous les mettez en botte & les portez à la cave ou cellier, pour empêcher qu'elles ne se séchent : le temps étant venu de greffer, il faut bien labourer la Vigne, tirer les bottes de sarment du cellier, & les mettre tremper pendant deux jours dans de l'eau ; n'en mettre tremper que ce que vous pouvez en employer dans un jour, parce qu'il ne faut pas qu'elle trempe plus de deux jours ; ensuite, avec un coûteau bien tranchant, vous taillez vos Greffes des deux côtez jusqu'à la mouëlle, en sorte que le côté qui doit joindre le bord de l'étot, soit tant soit peu plus gros & plus long que celuy qui doit entrer en-dedans ; il faut que la taille de la Greffe soit fort mince & longue d'environ douze lignes, & qu'elle ait la forme d'une lame de coûteau, c'est à dire, qu'elle ait un côté qui soit tant soit peu plus épais que l'autre ; à mesure qu'elles sont taillées, il faut les mettre dans un sceau ou pot de terre avec un peu d'eau au fond.

Taillez-les le matin, & n'en taillez que ce que vous pouvez en employer pour la matinée, & ensuite vous en taillez à midy pour l'aprés-midy ; plus elles sont fraîches taillées, mieux elles valent : vous portez vos Greffes qui sont taillées à la Vigne que vous voulez greffer, & vous commencez par le haut de la Vigne ; vous prenez un sep & le tirez un peu à vous hors de terre ; vous cherchez un endroit le plus uni, & coupez tout autour les petites racines qui peuvent s'y trouver ; ensuite, à l'endroit le plus uni de la racine, qui est à sept ou huit poûces plus ou moins de profondeur, vous coupez orizontalement la racine du sep entre deux nœuds, & le fendez par le milieu avec un coûteau à la hauteur de l'entaille de vôtre Greffe, qui doit être de la hauteur de deux travers de doigts ; en retirant vôtre coûteau de la fente, vous inserez la Greffe dedans, & l'enfoncez un peu, & vous faites en sorte que le côté qui est tant soit peu plus épais, soit mis bord à bord du sep, afin que l'écorce puisse se bien joindre ; puis vous liez la Greffe avec de la seconde écorce de boursaude, qui est une espece de bois blanc dont les feüilles sont rondes & épaisses, d'une couleur blanchâtre & veluës : on se sert aussi de la seconde écorce de jeune Tilleul ; ces sortes de bois se prennent dans les Taillis de sept à huit ans, lorsque le bois est en

féve ; quand on n'a point de Taillis & qu'on ne peut trouver de ces bois, on peut se servir de brins de Saule qui se prennent sur les têtes de Saules qui ont été étêtez de l'année précédente ; on fend ses brins en deux pour s'en servir : on se sert encore de petits brins de Chanvre qu'on a conservé dans le temps sans les faire roüir ; & pour s'en servir, on les fait tremper dans de l'eau : on peut encore se servir de paille de Seigle coupée un peu verte, & que l'on a aussi conservé pour cela, on la fait de même tremper dans l'eau pour s'en servir ; vous liez donc fortement & proprement de l'une de ces choses marquées ci-dessus, la Greffe, & étant bien liez, en sorte qu'il n'y ait point de jour, vous faites une petite fosse autour du sep, & abaissez doucement vôtre sujet greffé avec une main, tandis qu'avec l'autre vous recouvrez la racine & une partie de la Greffe de terre bien meuble, & vous ne laissez sortir hors de terre que deux boutons : quand vous en avez greffé un, vous en prenez un autre, ainsi jusqu'à la fin.

*Soins & culture que demande la Vigne lorsqu'elle est greffée.*

Quand une Vigne est greffée, il faut avoir soin de temps en temps de bien nettoyer les herbes qui y croissent, & bien prendre garde en marchant de toucher les Greffes avec les pieds ; & quand elles ont poussé à la hauteur d'un pied, il faut les ésurdenter de temps en temps, & avoir soin de couper entre deux terres tous les jets bâtards qui proviennent des vieilles racines.

A la fin de Juillet on leur donne un leger labour, & on met des échalas aux plus fortes Greffes ; il faut bien prendre garde en labourant la Vigne de toucher aux Greffes, de peur de les déboiter : quand elles sont en état d'être liées, vous relevez doucement les jets que les Greffes ont poussé & les attachez à l'échalas ; maniez-les le plus doucement que vous pourrez.

A la fin de Septembre vous leur donnerez encore un labour leger, ayant toûjours soin de les bien ésurdenter & de couper entre deux terres les rejettons que les racines poussent.

L'année suivante, vous les cultivez comme les autres Vignes, en les maniant cependant fort doucement, soit en les taillant, soit en les provignant ; il est à propos, si la Vigne greffée n'a point été fumée, de la fumer l'année d'après qu'elle a été greffée, & cela après les Vendanges, ayant soin de bien enterrer le fumier en la labourant ; & comme il arrive que toutes les Greffes ne reprennent point, vous pouvez le mois de Mars ensuite, que vous aurez fumé la Vigne, doubler tous les seps qui sont forts, ou regreffer sur les mêmes sujets qui ont manqué l'année suivante, & vous trouverez que vôtre Vigne rapportera beaucoup plus qu'elle ne rapportoit ci-devant.

Dans les endroits où on ne provigne pas la Vigne, on peut greffer sur les Marcottes d'un an, de deux, & même de trois ans.

La Greffe ne doit avoir qu'environ un pied de longueur ; la ligature dont on se servira pour lier la greffe, doit être environ de la longueur d'un pied ou un pied & demi, selon la grosseur de l'étot.

## CHAPITRE VII.

### *Maniere de fumer les Vignes & de les terrer.*

LEs ſentimens ſont diviſez ſur cette matiere : les uns prétendent que c'eſt une erreur en fait de Vignes, que de les fumer ; alleguant pour raiſon, que n'en devant planter plûtôt pour avoir du bon Vin, que pour en recueillir en quantité, on s'expoſe d'en diminuer le merite par les fumiers. Et les autres ſoûtiennent au contraire, que la terre n'étant pas aſſez ſuffiſamment fournie de ſels pour nourrir tous les Plants de Vignes qu'elle contient, il eſt de neceſſité de la ſecourir par les engrais qui ſont les veritables moyens de réparer les forces qu'elle épuiſe aprés ces végetaux.

Il vaut mieux avoir des Vignes bien fumées, que d'en avoir qui ne croiſſent qu'en langueur, & périſſent en peu de temps : lorſqu'on juge que la Vigne a beſoin de ſecours pour jetter de beau bois, il la faut fumer, mais avec prudence, & luy appliquer les fumiers qui conviennent le mieux à la nature de la terre où elle eſt plantée.

Nous avons le fumier de Vaches, de Moutons & celuy de Cheval ; les deux premiers conviennent dans les ſables & les terres legeres, & l'autre eſt propre pour les terres froides & humides ; il eſt bon qu'il ſoit un peu conſommé, il en profite davantage.

Il y en a qui veulent que le fumier que les Bouchers font chez eux ne ſoit pas ſi profitable aux Vignes que les autres, parce, diſent-ils, qu'il n'a preſque pas de litiere, & qu'il y entre la plus grande partie des entrailles & du ſang des animaux qu'ils tuënt ; il faut avoüer que ces gens là n'ont guere d'experience en cela, & qu'il ſçavent bien mal juger de la ſubſtance d'un fumier, puiſque tant s'en faut que ce qu'ils avancent ſoit de fait, qu'au contraire on peut dire qu'il n'y a point de fumier qui ſoit meilleur & plus rempli de ſels que celuy qu'on tire de l'étable ou de la cour d'un Boucher. Le ſang & les entrailles des animaux ſont des matieres qui rendent les fumiers trés-efficaces. Ce ſont ceux-là qu'on doit le plus eſtimer pour la Vigne.

On peut fumer la Vigne depuis le mois de Novembre juſqu'à la fin de Mars ; & pour y réüſſir, on déchauſſe le pied des ſeps en y faiſant une petite foſſe profonde d'environ un pied, dans laquelle on met le fumier ; une hottée ſuffit pour trois ſeps. Lorſqu'au commencement de l'Hyver on fume la Vigne, on laiſſe le fumier à découvert, afin que les pluyes & les neiges qui tombent deſſus les imbibent, & aident par-là leurs ſels à ſe diſſoudre lorſque la chaleur commence à ſe faire ſentir ; mais lorſque c'eſt vers le mois de Mars qu'on employe le fumier, il doit être entierement couvert de terre, parce que s'il ne l'étoit pas il ſe deſſécheroit & ne produiroit aucun bon effet.

On a coûtume de fumer les jeunes Plantes lorſqu'elles ont trois ou quatre ans, & ce fumage ſe fait de deux façons ; ſçavoir, par trous dans les terres qu'on ne ruelle pas ; & dans celles qu'on ruelle, par rigoles longues qui

ſe font au milieu des perchées, en en tirant de côté & d'autre la terre contre les ſeps, ce qui fait les deux moitiez de la terre de la perchée relevée & jointes enſemble en dos d'âne.

Par trous, en en creuſant un au pied de chaque ſep de la largeur environ d'un pied & demi, & de huit à dix poûces de profondeur ſeulement, dans leſquels on met du fumier qu'on recouvre inceſſamment de terre.

Si l'on dit de ne creuſer ces trous que de huit à dix poûces de profondeur, c'eſt premierement crainte d'endommager les racines de la Vigne, dont le genie eſt de les pouſſer la plus grande partie vers la ſuperficie de la terre ; & en ſecond lieu, qu'étant toûjours à propos que le fumier ſoit mis vers la ſuperficie de ce qu'on veut amender, il ſuffit de cette profondeur, n'y ayant rien de plus certain que ce n'eſt point de la groſſe ſubſtance du fumier que dépend la fertilité d'une Vigne ; mais que c'eſt de ce ſel inviſible qui eſt contenu dans cette matiere, & qui venant à ſe diſſoudre par le moyen des humiditez qui l'entraîne, y opére les effets qu'on en attend. Cette façon, comme on a dit, ſe donne aux Vignes depuis la Touſſaints juſqu'à Pâques, lorſqu'il fait un temps qui permette d'entrer dedans, ſans avoir égard aux quadratures de la Lune.

L'autre maniere de fumer les Vignes ſe pratique par le moyen des tigoles dont on a parlé, & dans leſquelles on jette le fumier à demi hottée, plus ou moins prés l'une de l'autre qu'on le juge à propos, & qu'on ne recouvre qu'à la fin du Printemps, où pour lors on a coûtume de donner le premier labour aux Vignes.

### *Maniere de terrer les Vignes.*

Terrer, eſt un mot qui ſe dit en termes de Vigne ; *il faut terrer cette Vigne* ; il eſt à propos de *terrer cette Vigne*, &c. Ce ſecours qu'on luy donne ne luy eſt pas moins utile que le fumier qu'on y applique, le motif de l'un n'étant point different de celuy de l'autre ; car lorſqu'on terre les Vignes, ce n'eſt qu'en vûë de rendre fertiles celles qui ne le ſont pas.

Il n'y a point de terre qui ne ſoit ſujette à s'épuiſer de ſels, ſi l'on n'a ſoin par quelque amendement de prévenir ce défaut, ou de le réparer lorſqu'il eſt arrivé : l'une en demande plus, & l'autre moins ; & enfin laiſſant conduire le tout à vôtre prudence, ces terres qui contiennent les Vignes, attendent de nous que nous leur donnions ce qu'elles nous demandent dans leur beſoin.

Ce ſurcroît de forces qu'on fait acquerir aux Vignes par le moyen des terres portées, augmente conſidérablement leurs productions par le concours des ſels qui ſont dans ces ſortes de terres, qui s'en exhalent & qui les pénétrent plus aiſément par le grand remuëment qu'on en fait.

Aprés avoir montré comme la terre portée fertiliſe effectivement les Vignes, il n'eſt plus queſtion que de dire comment il faut mettre cette terre dans chaque eſpece de Vigne.

La Haute Vigne n'a pas beſoin de ce ſecours : car étant ordinairement miſe dans des Jardins où la terre eſt aſſez bonne d'elle-même, joint à ce que le Muſcat & les autres Raiſins de cette nature qu'on y met, ſont d'un ge-

nie à ne jetter que trop ſans qu'il ſoit neceſſaire d'une culture ſi extraordinaire, outre les labours ; cette eſpece de Vigne répond toûjours aſſez à nos ſouhaits.

Pour la Moyenne, ce tranſport de terre luy eſt extrêmement neceſſaire, ſurtout lorſqu'on voit qu'elle ne donne plus que de chétives productions ; & il ſe fait ainſi dans cette ſorte de Vigne.

On prend d'un endroit deſtiné à amender les Vignes, de la terre qui y eſt, qu'on porte dans des hottes plus ou moins grandes à un bout de la Vigne ; obſervant toûjours que c'eſt a celuy qui eſt le plus haut, où cette terre étant parvenuë, eſt jettée ſur la tête des Perchées, comme on dit aux environs d'Auxerre.

On porte cette ſorte de terre au haut de Vigne, à cauſe qu'elle deſcend toûjours aſſez dans le bas par le moyen des labours qu'on luy donne, ce qui l'y entraîne.

Lorſqu'on terre ces Vignes, on ſe forme pluſieurs idées à cet effet ; ou l'on n'y veut faire ſimplement que des têtes tout du long de l'extrémité de leur bout d'en-haut ; ou bien on les ſouhaite terrer tout le long des perchées.

Si ce ne ſont que des têtes, on ſe contente de faire porter de ces terres deſtinées au bout d'en-haut dont on a parlé ; & commençant à faire une tête, on jette hottée de terre ſur hottée, juſqu'à ce qu'il y ait un pied & davantage de terre de hauteur, & douze pieds de longueur, le tout également haut ; ce n'eſt pas ce qu'obſervent toûjours les Vignerons qui travaillent à fortfait pour leurs Maîtres, auſquels le plus ſouvent ils en font paſſer un pour deux, faute de la part de ces Maîtres, ou de s'en rapporter trop à leur bonne foy qui les trompe, ou de ne s'y pas connoître lorſqu'ils vont voir l'ouvrage que ces Vignerons ont marchandé de faire, & qui eſt fait à la verité, mais non pas ſuivant les clauſes du marché.

Si l'on ſouhaite terrer les Vignes tout du long des perchées, on obſervera que ſur le haut de chacune il y ait ſeulement une tête de la hauteur de terre qu'on a dit, & longue de quatre bons pieds ; ce ſera aſſez pour le reſte, que la terre ſoit miſe le long de chaque perchée à l'épaiſſeur de quatre doigts. Une perchée étant terrée de cette maniere, on en recommence une autre, & en continuant ainſi juſqu'à ce que l'ouvrage ſoit fini. Pour les Vignes ruellées, on jette la terre qu'on porte dans les rigoles, les hottées diſtantes l'une de l'autre autant qu'on le juge à propos. Voilà tout ce qui regarde la maniere de terrer les Vignes : ce travail ſe pratique depuis le mois de Septembre juſqu'au mois de Mars.

Il faut remarquer dans l'une & dans l'autre eſpece de Vigne, que lorſqu'on a été obligé de faire des Provins, & qu'il eſt queſtion la ſeconde année qu'ils ſont repris, de les terrer pour leur faire prendre des forces ; on peut les terrer ſeuls & par trous, ſans qu'il ſoit beſoin pour cela d'attendre que la Vigne où ils ſont demande qu'on la terre entierement.

Jamais on ne terre une Vigne délicate lorſqu'il eſt tombé de la neige ; cela eſt dangereux de la faire jaunir : pour les Vignes des terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gelées permettent qu'on puiſſe arracher de la terre.

Toutes Vignes qui ont été terrées, & où par conſéquent la terre a été

mise grossierement, seront dés le premier labour qu'on leur donnera, labourées à uni, & fort profondement.

Et enfin on remarquera qu'en terrant quelque Vigne que ce soit, plus on s'approche du bas, moins doit-on mettre les hottées de terre prés les unes des autres, à cause que cette terre descend toûjours.

Comme le temps auquel la Vigne fleurit est fort dangereux pour les labours, il faut pour lors se donner bien de garde d'en faire, d'autant que la terre fraîchement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui, aux moindres fraîcheurs ausquelles cette saison est sujette, s'arrêtant sur les fleurs, les attendrissent tellement, qu'il en périt la plus grande partie.

### *Autre espece de Vigne Basse.*

Voici une espece de Vigne Basse dont la culture est beaucoup differente de celle dont nous venons de parler, & c'est à la Picardie qu'elle doit sa méthode.

Pour la maniere de la planter d'abord, c'est bien la même chose; mais quant aux années suivantes qu'elle a poussé du bois assez long, cela est tout different, & voici en quoy.

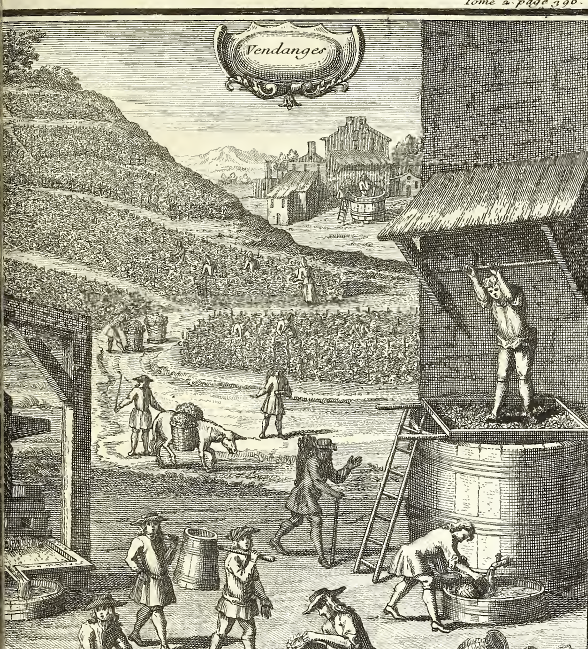
Premierement, c'est qu'il faut qu'on sçache que la méthode des Vignerons Picards, est tous les ans de renouveller leurs Vignes; c'est-à-dire, lorsque la saison vient de tailler les Vignes, ils observent comme ailleurs le plus ou le moins de force qu'un sep peut avoir, pour luy donner la taille conforme; & sans se mettre en peine de coursons, ils coupent leurs branches à cinq ou six yeux; puis prenant tout le sep encore jeune, ils le couchent dans une fosse creuse d'un pied, & font des provins autant qu'il y a de ses branches, qu'ils recouvrent incontinent de terre, le faisant de telle maniere que l'extrémité de ces provins en sorte à trois ou quatre yeux, suivant, comme on a dit, le plus ou le moins de force que le sep contient: un sep ainsi provigné, ils passent à l'autre & en font la même chose; de cet autre à un autre encore, en sorte que toute la piece de Vigne n'est entierement que provins.

Pareil ouvrage, comme on a dit, se recommence tous les ans au Printemps; si bien que lorsqu'on a taillé, on ne sçauroit en ce Pays trouver assez de monde pour provigner, hommes, femmes & garçons, tout s'en mêle; & ce travail en ce Pays, est un rien quant à la maniere d'être pratiqué; au lieu qu'ailleurs, & sur-tout aux environs d'Auxerre, c'est où paroît l'habileté d'un Vigneron.

## CHAPITRE VIII.

### *Des Vendanges, & manieres de façonner les Vins en Bourgogne; des Râpez, & secrets concernant le Vin.*

C'Est ici qu'un pere de Famille doit réveiller son attention sur bien des choses qui regardent les Vendanges, qui sont les fruits de tant de peines & de dépenses qu'il a fait aprés ses Vignes; cette recolte se fait presque


Vendanges

par-tout de la même maniere, à peu de choſes prés ; ainſi voici un détail de ce qu'il faut obſerver pour les faire comme il faut.

Quand les Vendanges approchent, il faut ſonger à préparer les cuves, voir ſi elles ſont en état de pouvoir contenir en ſûreté la Vendange qu'on y prétend mettre ; il faut être ſoigneux de les bien entretenir de cercles, crainte que le mou, autrement dit Vin-doux ne fuie lorſqu'il eſt dedans ; on abreuve les cuves pendant quelques jours avant que d'y mettre la Vendange. Les cuves ſont ordinairement faites de bois de chêne ſcié en douves de quatre pieds ou de quatre pieds & demi de haut, larges de cinq à ſix poûces, & épaiſſes d'un poûce & demi. L'enfoncure eſt de planches de chêne & auſſi épaiſſe que les douves, mais plus larges ; il faut faire proviſion de tonneaux bien accommodez & bien reliez, & ne point oublier pour cela de ſe fournir de cercles & d'ozier : on a beſoin de tines, d'un duvier, d'un rateau, d'une pelle de bois, d'une fourche de fer à dents plattes qui ait cinq ou ſix fourchons, d'une bêche pour couper le marc, de pots d'ozier qui tiennent un ſceau, dont on ſe ſert pour porter le Vin dans les tonneaux, des cibiles de bois, des entonnoirs de bois faits de douves en maniere de cuvette, des paniers pour les bêtes de ſomme, des paniers à anſe & des hottes : il faut que tout cela ſoit prêt, de maniere que le Vin y puiſſe tenir ſans ſe perdre ; ſoigner que le preſſoir ſoit en état, que rien n'y manque, garnir bien les jointures de terre glaize, afin que lorſqu'il faudra qu'il preſſe les raiſins, le mou ne ſe perde pas & les rende ſecs & déchargez de toute liqueur ; que les celliers ſoient tenus proprement, & que les caves vuides de toutes ordures, ſoient prêtes à recevoir le Vin qu'on a à y placer.

### *Du temps des Vendanges.*

Les regles les plus certaines qu'on puiſſe établir pour faire Vendange, eſt lorſque les raiſins ſont mûrs ; ce qui arrive le plus ſouvent ſur la fin de Septembre & quelquefois en Octobre, ſuivant les Pays & les Climats où les Vignes ſont ſituées ; comme par exemple, les Contrés qui approchent le plus du Midi, donnent leurs raiſins bien plûtôt en maturité, que celles qui ſont voiſines du Septentrion ; & ainſi du reſte.

Pour juger ſûrement qu'un raiſin eſt parvenu à ſa juſte maturité, nous en conſiderons d'abord la couleur, ſoit qu'il ſoit noir ou blanc, puis on le goûte ; & quand on ſent qu'il eſt temps de le cueillir, on ſe met en devoir de le faire, heureux en cette ſaiſon quand il fait des beaux jours, au lieu que quand l'Automne eſt pluvieuſe, il n'y a rien de plus deſolant que la Vendange.

Il arrive quelquefois dans le temps des vendanges, quoyqu'elles ſoient belles, que le matin lorſqu'on eſt aux Vignes, il s'éleve des broüillards épais, qui venant à tomber, humectent conſidérablement les raiſins ; pour lors il faut attendre que le Soleil ou le haut du jour ait diſſipé cette grande roſée, & faire pendant ce temps là déjeuner les Vendangeurs ; car cette grande humidité mêlée avec le raiſin dans le tonneau, ne ſçauroit que diminuer la bonté du Vin.

La coûtume eſt, dans des Pays, de cueillir les raiſins noirs ſéparément des

blancs, afin de faire le Vin de même; & en d'autres, on mêle les uns & les autres.

Ceux qui se piquent de sçavoir faire du bon Vin, se donnent bien de garde de mêler les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur; ils ont toûjours soin de recommander qu'on les mette à part, afin d'en faire du Vin commun pour la boisson des domestiques.

Ils observent encore, sur-tout dans les années chaudes, d'ôter le plus de grappes qu'ils peuvent en les foulant. On ne sçauroit dire combien cette façon contribuë à la qualité du Vin, qui doit un peu rester dans la cuve pour prendre couleur. Il est des Pays où l'on foule la Vendange dés le pied de la Vigne dans des tonneaux; d'autres où on l'apporte à la maison sans l'écraser, & on le foule à mesure.

*Maniere de façonner les Vins.*

Il est vray qu'il y a des manieres de façonner les Vins, qui contribuënt beaucoup à les disposer à prendre la perfection qu'ils ont acquise, soit par la nature du terroir d'où ils sortent, soit par la maturité à laquelle les raisins d'où ils ont été exprimez, sont parvenus. Mais de dire qu'en les façonnant comme il faut, ils ayent tous une égale bonté; non, car le plus ou le moins de relief dépend des Climats où les Vignes ont leur situation.

On préfére un Vin de Champagne à un Vin de Beaune, & les Vins de Beaune à ceux de Tonnerre; ainsi du reste: & toute cette difference, à cause des sels dont les terres qui contiennent ces sortes de Vignes sont remplies, lesquels ayant des degrez de perfection plus ou moins grands, donnent aux raisins ces qualitez differentes.

Tous cantons ne rapportent pas du Vin de même couleur; l'un en donne du rouge, l'autre du paillet, celuy ci du gris, & celuy-là du blanc; ou bien telle côte pourroit en mêlant tous les raisins ensemble, produire du Vin un peu rouge, qui en produit du blanc & du rouge tout-à-fait, lorsque les raisins de ces deux especes sont séparez; si bien que la plûpart des manieres de donner les couleurs au Vin, dépendent ou de l'usage du Pays, ou de nôtre prudence à le faire de telle ou telle couleur, lorsque pour sa bonté elle le juge à propos.

Quant à la maniere en general de faire le Vin, tout le monde qui est en Pays de Vignobles, sçait assez que lorsqu'il est question de tirer le moût de la cuve où l'on a foulé la Vendange, qu'on a pris soin auparavant de mettre une grosse canelle ou robinet de cuivre au bas de la cuve; & pour empêcher que le marc de raisin ne bouche le trou de la canelle qui est endedans, ce qui empêcheroit le Vin de couler, on met à l'endroit du trou un petit faiseau de sarment avec une grosse pierre dessus, pour empêcher que le faiseau ne remonte & le tienne toûjours en état. De cette maniere, on tire tout le Vin de la cuve, ayant mis un tonneau sous la canelle enfoncé en terre pour recevoir le Vin; & à mesure qu'il se remplit, on le vuide en le portant par sceau dans les tonneaux qui sont disposez & rangez pour cela; on le met par égalité dans chaque tonneau, tant celuy de mere goute, que celuy qui vient du pressoir: on le met par-tout également. Cette maxime se pratique afin que toute la cuvée soit égale & de même bon-

té, en ſorte qu'un demi-muid ou muid n'eſt ni plus ni mois fourni que l'autre. Mais de cette méthode generale, venons à des particulieres qu'il eſt bon de ſçavoir.

*Vin rouge.*

La plus grande partie de ceux qui ont des Vignes & qui veulent faire du Vin rouge, s'imaginent qu'il n'y a qu'à leur donner plus ou moins de cuve qu'ils deſirent qu'ils ayent cette couleur; mais ils ſe trompent, l'experience nous ayant fait voir juſqu'ici qu'il y a bien d'autres précautions à prendre pour y réüſſir, c'eſt-à-dire pour luy donner cette rougeur au point qu'on la ſouhaite, ſans rien diminuer de la grace que doit avoir le Vin; & ce ſont ces précautions qu'on prend, qui nous font dire tous les jours qu'il y a de la façon à faire du Vin: d'où vient que nous voyons bien ſouvent des raiſins d'un merite égal, crus dans des Vignes de differens Maîtres, ſituez dans un même terroir également bon, & favoriſé pareillement des rayons du Soleil? d'où vient, dis-je, que ces raiſins rendent du Vin meilleur aux uns qu'aux autres, ſi ce n'eſt par la mauvaiſe façon qu'on luy a donné? Ainſi pour éviter de pareils inconveniens, il faut premierement avoir égard aux années, qui étant plus ou moins chaudes, veulent que les Vins qu'on veut rendre rouges, cuvent de même.

En ſecond lieu, il faut conſiderer l'eſpece du Vin, c'eſt-à-dire, s'il eſt fin ou groſſier: s'il eſt fin, & par conſequent beaucoup plus rempli d'eſprits qu'un autre qui a plus de corps, quatre ou cinq heures de cuve ſuffiſent ſi nous voulons qu'il ſoit bien rouge; & c'eſt ainſi que ſe gouvernent les bons Vins de Coulange & ceux qui ſont aux environs, qui prendroient le goût de la grappe, ſi on les laiſſoit plus long-temps dans la cuve. Si néanmoins les années ſont pluvieuſes, on peut les laiſſer paſſer une nuit dans la cuve. Les Vins trop fermentez ſont toûjours groſſiers; outre que plus la Vendange cuve, moins elle rend de moût, parce qu'il s'en perd toûjours beaucoup dans la fermentation.

Si le Vin eſt groſſier, c'eſt-à-dire moins ſpiritueux & moins ſevé, on l'y laiſſe un jour entier; & même au bout de ce temps, ſi l'on juge qu'il n'ait pas aſſez cuvé, on retardera encore à le mettre ſur le Preſſoir; car ces ſortes de Vins n'acquierent leur merite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve, n'ayant que trés-peu de qualité d'ailleurs.

Il y a des gens qui par une application particuliere à façonner du Vin, ſçavent, pour ainſi dire, le temps & l'heure qu'il eſt à propos de l'entonner; & cela par une certaine connoiſſance qu'ils ſe ſont acquiſe du point de couleur & de ſéve que ces Vins doivent avoir, ſuivant les années auſquelles ce cas échet; ſecret qu'il ſeroit beſoin qu'euſſent tous ceux qui ſe veulent mêler d'avoir des Vignes, & qu'ils apprendroient aiſément s'ils vouloient s'en donner la peine.

*Vins à repaſſer ſur le marc.*

Lorſque vôtre Vin eſt tiré de la cuve & entonné, & que l'on a quelques pieces de Vin à repaſſer ſur le marc, ſoit rouge, blanc, vieux ou nouveau, preſſurage ou autres qui pêchent en couleur & ont quelqu'autres défectuoſi-

tez, il faut en même temps les survuider dans la cuve sur le marc, bien broüiller le tout ensemble & le laisser cuver ; sçavoir pour le nouveau, tout au plus vingt-quatre heures, & pour le vieux douze heures ; & lorsqu'on reconnoît qu'il a pris couleur, qu'il n'a point de douceur & qu'il est aimable à boire, on le tire & entonne dans des tonneaux à part, pour le reconnoître ; ensuite on retrousse le marc, & aprés l'avoir fait égouter tout le temps qu'il faut, on le porte au Pressoir.

Il ne faut point faire comme bien des gens, qui attendent à tirer leur Vin de la cuve lorsque le marc commence à baisser tant soit peu. Ceux qui en usent ainsi ôtent au Vin la plûpart de ses esprits. Un Vin trop cuvé est toûjours bon à garder & jamais à boire, ainsi il est toûjours dangereux de faire trop boüillir le Vin.

Il y en a qui apprehendant de perdre du Vin quand il boüillonne, n'emplissent leurs tonneaux pour la premiere fois qu'aux trois quarts & demi ; c'est une trés-mauvaise maxime & qui n'appartient qu'à des avares, qui préférent une petite quantité de Vin, qui n'est rien pour ainsi dire, à une bonne qualité ; car empêchant en boüillant qu'il ne jette son écume par-dessus, ils luy ôtent les moyens de se purifier & de s'éclaircir comme il faut. Ainsi pour éviter cette mauvaise façon, on observera pour cette premiere fois, de remplir ces tonneaux, jusqu'à ce qu'au Vin on touche aisément du doigt.

Quand le Vin a jetté sa premiere fougue, & qu'on voit, qu'aprés qu'on a rempli les tonneaux, il ne dit plus mot pour ainsi parler, on commence de le couvrir de feüilles de Vignes sur lesquelles on met du sable, crainte qu'il ne s'y dissipe trop d'esprits ; & on le laisse en cet état jusqu'à ce qu'on veüille le bondonner, ce qu'il faut toûjours faire le plûtôt qu'il est possible.

Toute cuvée de Vin doit avoir une égalité de couleur & de bonté, ce qu'elle acquiert lorsqu'on a tout mêlé le Vin dans la cuve avant que de l'entonner, ou bien en mettant également dans chaque tonneau autant de Vin sortant de la cuve, que de celuy qui sort du Pressoir.

Les habiles en l'art de faire du Vin, & qui n'ignorent pas la grossiereté dont est celuy du dernier pressurage, se donnent bien de garde de le mêler parmi d'autres ; mais le mettant dans un tonneau à part, ils le destinent ou pour leur boite, s'ils sont d'un Vin délicat ; ou pour celuy des domestiques, s'il vient de raisins qui ne puissent rendre que du Vin commun.

Qu'on ne suive jamais la méthode de ceux qui par certain esprit de ménage, ne font que patroüiller leurs Vendanges en les faisant tirer en longueur ; deux inconveniens arrivent de ce tripotage : le premier, si c'est du Vin rouge, qu'il est dangereux que la premiere Vendange attendant l'autre ne s'échauffe trop & ne prenne le goût de grappe ; & si c'est du blanc, qu'il ne jaunisse : & le second, soit Vin blanc, soit Vin rouge, que les meilleurs & les plus subtils esprits ne s'en évaporent, gâtant par là leur Vin, en interrompant à l'égard du Vin rouge la fermentation qui s'en doit faire, & à l'égard du blanc en le forcant de prendre une couleur jaune qui ne luy convient pas : ils sont cause que ces Vins prennent un goût molasse qu'ils gardent toûjours, & qui les rend de beaucoup moins de valeur qu'ils ne seroient si l'on avoit suivi une meilleure méthode pour les faire.

*Vins*

*Vins gris.*

Quand on voudra faire du Vin qui ait la couleur de gris-de-perle & qui ſoit prompt à boire, il faut mettre les raiſins noirs ſur le Preſſoir auſſi-tôt qu'ils ſont coupez, pour les y fouler & eſſucquer, & enſuite on entonnera le jus qui en ſera provenu. Il en faut emplir preſque tout-à-fait les tonneaux, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'on puiſſe aiſément toucher au Vin avec le bout du doigt. On aura ſoin d'y mettre de deux jours en deux jours deux pintes & demi de Vin, afin de l'obliger à jetter promptement ſon écume au-dehors, & tout ce qu'il peut avoir d'impur. Il ne faut faire du Vin de couleur de gris-de-perle qu'avec des raiſins noirs de la meilleure eſpece, provenant d'une Vigne plantée ſur des côteaux expoſez au Midy. C'eſt en ces lieux là où le raiſin eſt le plus propre pour faire du Vin de cette couleur. Quoyque cette liqueur ne ſoit faite qu'avec des raiſins noirs, cependant elle eſt toûjours, comme la couleur, de gris-de-perle, trés-excellente & trés-agréable à boire quand elle eſt bien façonnée ; cette liqueur peut être bûë depuis le vingt-cinq Octobre juſqu'à la fin de Mars.

*Vin clairet.*

Pour faire du Vin clairet, il faut, pour faire acquerir à cette liqueur le point de couleur qu'on luy demande, & luy faire avoir le relief & la délicateſſe qu'on ſouhaite, le tirer de la cuve trois ou quatre heures aprés que les raiſins y auront été mis pour cuver. Il y en a qui fort curieux d'avoir du Vin de cette eſpece, apportent de la Vigne les raiſins ſans les meurtrir, & les mettent tout d'un coup ſur le Preſſoir. La coûtume de faire des Vins clairets s'obſerve en bien des endroits ; on en fait en Gaſcogne qui eſt excellent & trés-vineux, pétillant toûjours dans le verre par la grande abondance d'eſprit dont il eſt chargé. La méthode de faire des Vins clairets s'eſt néanmoins abolie en bien des Vignobles ; en France, on les fait ou tout rouges ou tout blancs : ce Vin clairet ſera propre à boire depuis le mois de Mars juſqu'au vingt de celuy d'Août, qui eſt le temps où on commence à boire le Vin qui a bien boüillonné dans la cuve, que les Pariſiens appellent Vin de l'arriere ſaiſon, & qu'on continuë à boire pendant tout l'Hyver.

On appelle Vin de mere-goutte, celuy qui provient des raiſins qui n'ont point du tout été preſſoirez, ou trés-peu. Il eſt conſtant que le Vin le plus ſpiritueux & le plus délicieux de tous les Vins, eſt celuy qui ſort par la canelle de la cuve par le ſeul poids des raiſins qui y ont été mis, ou par une legere preſſion. Le Vin oppoſé au Vin de mere-goutte, eſt celuy de preſſoirage ; car c'eſt luy où il y a moins d'eſprits, & qui par conſequent eſt le moins eſtimé de tous : il provient du marc de raiſin qui a été fortement preſſoiré, & il n'eſt du tout propre qu'à remplir le Vin de l'arriere ſaiſon.

*Vin blanc.*

Les meilleurs raiſins qu'on prend pour faire le Vin blanc, ſont le Mélier, le Beaune & le fromentier ; il faut les cueïllir à l'iſſuë de la Vendange des rouges, les fouler dans une cuve qui ne ſerve qu'aux blancs, & laver bien le Preſſoir avant que d'en preſſer le marc, de crainte qu'il ne prenne quelque

teinte du rouge : comme les Vins blancs ſont fort ſujets à devenir jaunes lorſqu'ils ſont mal façonnez, on doit obſerver, pour qu'ils ne tombent point dans cet inconvenient, de ne les faire nullement cuver ; les raiſins blancs, pour rendre du Vin bien clair, ne veulent qu'entrer & reſſortir inceſſamment de la cuve pour être mis ſur le Preſſoir, où le plus ſouvent on les décharge venant directement de la Vigne ſur le Preſſoir, & on l'entonne à meſure dans des tonneaux.

Le veritable moyen de bien conſerver toutes ſortes de Vins, eſt de prendre garde qu'ils ne s'éventent point, & pour cela d'en tenir le bondon bien fermé, & avoir ſoin de l'entretenir toûjours plein en le rempliſſant tous les deux mois.

### *Vin doux.*

Voici une liqueur qui ſe fait aſſez ordinairement en bien des endroits, elle eſt aſſez agréable à boire ; la maniere de la faire n'eſt pas difficile ; on ſe ſert ordinairement de Vin rouge, ce n'eſt pas que le blanc n'y puiſſe être propre ; ainſi Vin rouge ou blanc, il n'importe.

Il faut prendre le Vin doux auſſi-tôt qu'il eſt foulé dans la cuve, & ne point attendre qu'il commence à boüillir, parce qu'il perdroit de ſa douceur ; on prend de ce Vin autant qu'on juge à propos d'en faire, c'eſt-à-dire une feüillette, un quart ou moins ſi l'on veut ; enſuite on entonne ce Vin, puis on y met de la moutarde faite & délayée avec du Vin doux, & non point avec le vin-aigre, comme on fait ordinairement ; il en faut une chopine meſure de Paris, pour un quart ; on la vuide dans le tonneau, & on la mêle bien avec le Vin.

Cela fait, on met pour quart environ un quarteron de bon beurre qu'on jette par le bondon, coupé en morceaux ; on ajoûte à ces ingrediens un ſachet de toile fait en long, gros comme un boyau, pour qu'il puiſſe entrer par le bondon ; on met dans ce ſachet de la canelle, du gingembre & des clous de girofles, aprés quoy on bondonne le tonneau ; il faut qu'il ſoit tout plein, & comme il faut de neceſſité que le Vin y faſſe effort, on a la précaution de bien faire relier le tonneau avec des bons cercles ; il faut laiſſer le Vin en repos, & prendre garde de temps en temps s'il ne prend point vent.

Les ingrediens mêlez avec le Vin en diminuënt les eſprits & empêchent qu'il ne fermente ; c'eſt pourquoy cette liqueur conſerve toûjours ſa douceur naturelle juſqu'à ce qu'il ſoit bû. On peut commencer à percer le Vin doux pour en goûter, ſix ſemaines aprés qu'il a été entonné.

Quelques-uns, à meſure qu'ils en tirent & lorſqu'il y en a environ dix ou douze pintes dehors, le rempliſſent de bon Vin vieux ; le Vin doux ne s'en maintient que mieux dans la ſuite, & c'eſt ainſi qu'on trouve le ſecret de le faire foiſonner : c'eſt le Vin de liqueur de quelques Provinces & qu'on ſert au deſſert ; le Vin doux peut aller, lorſqu'il eſt bien conſervé, juſqu'à Pâque.

D'autres prennent dix ou douze hottées de bons raiſins bien mûrs qu'ils foulent dans la cuve, & en tirent auſſi-tôt le Vin qu'ils mettent dans un tonneau relié de bons cercles, l'empliſſent tout-à-fait & le bondonnent bien ;

cela fait, ils mettent ce tonneau dans l'eau qui doit baigner par-dessus; ils l'y laissent durant quinze jours & davantage, selon qu'ils jugent que le Vin a de force; puis ils l'ôtent pour le mettre dans la cave ou dans le cellier, où il se conservera dans sa douceur pendant toute l'année.

*Vin Muscat.*

Il faut, lorsque le Vin blanc boût encore, faire infuser dans le tonneau un sachet de fleurs & semences d'Orvale; ou bien un sachet de fleurs de Sureau, & retirer le sachet au bout de douze ou quinze jours.

*Vin Bourru.*

Prenez deux litrons de froment que vous ferez boüillir dans trois pintes d'eau tant qu'il se créve, & l'ayant bien remué, passez la liqueur dans un linge blanc & exprimez ensuite un peu le froment pour faire passer la crême; versez deux pintes de cette eau dans un muid de Vin blanc dans le temps qu'il boût encore, mettez-y un petit sachet de fleurs de Sureau séches.

*Maniere de contrefaire du Vin d'Espagne.*

Il faut avoir un vaisseau de cuivre approchant comme la poire d'un alembic, hors que son ouverture doit être large d'un pied, & doit avoir à trois doigts du fond une canelle; remplissez vôtre alembic d'eau trés-claire à quatre poûces du bord; s'il tient un demi-muid, vous y mettrez cent livres de bon miel; faites un bouquet de romarin que vous pendrez avec une corde dans vôtre alembic; faites boüillir cette composition à petit feu pendant une heure, jusqu'à ce qu'elle ne rende plus d'écume, que vous aurez soin d'ôter; laissez-le boüillir en cet état pendant un quart-d'heure, ensuite retirez le feu & le laissez encore un autre quart-d'heure; tirez-le de l'alembic & le mettez dans un tonneau défoncé; mettez dans ledit tonneau une poignée de lavande: étant froid, mettez-le dans un tonneau où il n'y aura eu que des liqueurs; le lendemain vous ferez un sachet en long gros comme un boyau, dans lequel vous mettrez des noix muscades, du gingembre, des clous de girofle, de la coriandre & de la canelle; aprés avoir concassé le tout, vous y ajoûterez de l'écorce de citron jaune; vous ferez entrer ce sachet par le bondon, & le tiendrez suspendu pendant six semaines: aprés vingt-quatre heures, si vôtre liqueur ne boût pas, vous y mettrez un demi-septier d'esprit-de-Vin pour l'exciter à boüillir; il faut que le Vaisseau soit toûjours plein, pour que le Vin jette son ordure; pendant les six semaines, lorsqu'il cessera de boüillir, vous boucherez le vaisseau; deux jours aprés qu'il sera bouché, vous en tirerez pour regarder s'il est clair; vous le laisserez en cet état pendant six autres semaines sans y toucher, au bout duquel temps vous le soutirerez dans un autre vaisseau bien mêché; il faut garder de cette composition pour remplir le vaisseau; & quand il sera bien reposé, vous en servir au besoin.

*Vin de Cerises aigres.*

Prenez douze ou quinze livres de Cerises aigres dans le mois de Juin ou de Juillet, ôtez-en les queuës & les noyaux; jettez ces fruits & les noyaux cassez par la bonde d'une barique de bon vin blanc; aprés qu'elles y auront

été pendant un mois & qu'elles auront communiqué au Vin leur qualité rafraîchiſſante & aperitive, l'on percera la barique & l'on en boira le Vin avec plaiſir. La couleur en ſera agréable à voir, le goût délicieux & les effets ſurprenans : il n'y a peut-être point de remede plus excellent pour temperer les reins & pour en vuider les ſables, les glaires & les petites pierres.

### *Vin de Coin.*

Il faut prendre dix ou douze livres de Coins, les peler & couper par morceaux, les jetter dans cinquante ou ſoixante pintes de bon moût clairet, & les laiſſer boüillir dans le tonneau pendant trente jours ; enſuite on coule la liqueur & on la met dans un autre vaiſſeau que l'on ſcelle bien, & on la conſerve pour l'uſage.

On en fait auſſi avec de l'eau ; pour cela on prend, au mois d'Octobre, cinquante ou ſoixante pintes d'eau de fontaine, meſure de Paris ; on y jette dix ou douze livres de Coins préparez de la même façon, comme j'ay dit ci-deſſus, on les laiſſe tremper juſqu'à ce que l'eau ait une couleur jaune, ſemblable à celle du Vin d'Eſpagne blanc ; aprés quoy on coule cette eau & on la fait boüillir à petit feu de charbon juſqu'à la diminution du quart, en l'écumant ſouvent ; & aprés l'avoir miſe dans un vaiſſeau bien plein & bien bouché, on la conſerve pour le mois de Mars ſuivant. Ces deux boiſſons produiſent de bons effets dans les perſonnes qui en uſent ; elles fortifient les parties internes, s'oppoſent au flux de ventre & à la diſſenterie, nettoyent les reins de leurs ordures, empêchent que la vapeur du Vin ne faſſe mal à la tête, & garantiſſent des vapeurs peſtilentes.

### *Vin de Raiſin ſec d'Eſpagne.*

C'eſt au mois de Janvier ou de Fevrier que l'on les apporte d'Eſpagne : pour cela on prend quinze ou vingt livres de Raiſins ſecs, on en ôte les pepins & on écraſe un peu les Raiſins, & on les met dans une barique de bon vin blanc pour en boire à Pâque. Ce Vin aura la couleur d'un Vin d'Eſpagne, il ſera agréable au goût & aura des bonnes qualitez ; il adoucit la poitrine, appaiſe la toux, favoriſe la reſpiration, & fortifie l'eſtomac & le foye, provoque l'appetit, s'oppoſe aux envies de vomir, arrête le flux de ventre ; en un mot, il eſt un remede excellent contre l'hydropiſie, & il convient aux vieillards, aux valetudinaires, aux pituiteux, aux mélancoliques, & enfin aux femmes délicates.

### *Piquette, autrement dit demi-Vin.*

Comme les Vins dont nous venons de parler ne ſont ou que pour faire de l'argent, ou pour la bouche du pere de famille, qui a des domeſtiques auſquels on donne au repas quelque peu de boiſſon ; la bonne Economie veut qu'au temps de Vendange, on ſoit ſoigneux de faire une certaine boiſſon qu'on appelle *Piquette*, autrement dit *Demi-Vin.*

Pour cela, avant que d'ôter le moût de la cuve, il faut avoir fait proviſion d'eau, autant qu'on juge devoir faire de cette Piquette, afin qu'auſſi-tôt le Vin hors de cette cuve, on y jette cette eau incontinent, crainte que le marc reſtant ſans humeur, n'acquiere quelque goût deſagréable qu'il ne man-

queroit pas de communiquer à la liqueur dont on l'arroseroit de nouveau.

L'aigreur est le défaut principal dans lequel il pourroit tomber, si l'on n'usoit de diligence à y mettre de l'eau autant ou peu qu'on souhaitera que la Piquette soit plus ou moins bonne.

L'eau mise ainsi, on la laisse dans la cuve pour y prendre couleur, tant que les années plus ou moins chaudes le permettent ; & lorsqu'on juge que la fermentation du Vin qui reste est suffisamment faite avec l'eau, on tire tout le moût de cette cuve dont on remplit une autre cuve ; puis ôtant le marc de celle où il est, on le porte sur le Pressoir pour y être pressé & en exprimer la liqueur du Vin qui est encore dans les grains, pour porter ensuite ce Vin pressoiré dans la cuve où l'on a jetté le moût ; & le tout ainsi mêlé ensemble, est retiré pour être mis dans des tonneaux. C'est en Hyver que la Piquette se doit boire ; si on la gardoit jusqu'en Eté, elle s'aigriroit.

Voici une autre maniere de Piquette, qui à la verité n'est pas si bonne que la premiere, mais dont on se sert avec assez de succés pour la boisson du commun ; il ne s'agit pour cela que de prendre un marc de raisins bien rouges, & qui ait déja été mis sur le Pressoir.

Il est vray qu'on observe qu'au lieu de trois coupes qu'on devroit donner, on ne luy en donne que deux ; puis l'ôtant fraîchement de dessus le Pressoir, on le porte directement dans une cuve, dans laquelle on le sépare l'un de l'autre le mieux qu'on peut ; aprés quoy on l'abreuve d'eau autant que la prudence le juge à propos.

Cela pratiqué, on le laisser cuver quatre ou cinq jours, pendant lesquels il se fait encore avec cette eau une fermentation du peu des esprits de vin qui restent encore aux grappes, & qui communiquant à cette eau la qualité qu'elle doit avoir, luy fait acquérir la couleur qu'on luy souhaite.

Cette Piquette, comme la précédente, est tirée de la cuve & mise dans une autre ; & quant au marc qui reste, on le porte aussi sur le Pressoir, où on luy donne seulement une serre pour en exprimer toute l'humidité qu'il contient, & qui est toûjours plus substantielle que le moût qu'on ôte de la cuve : raison pour laquelle on ne le met point dans les tonneaux que le tout ne soit mis ensemble, afin de mieux égaler cette Piquette qui veut être bûë incessamment.

D'autres se contentent, pour faire de pareille boisson, d'enfoncer dans des tonneaux, du marc qui soit bien rouge, jusqu'à un pied prés du bord, puis les remplissant entierement d'eau, les couvrent & les laissent en cet état un mois pour prendre couleur ; puis au bout de ce temps, ils la mettent en perce & la boivent.

### *Des Râpez.*

On peut dire qu'un bon Râpé est un trésor dans une maison, c'est à dire celuy qu'on fait avec des raisins noirs. Pour cela, prenez un tonneau bien relié, dans le fond duquel vous mettrez un lit de sarment de la hauteur de deux bons doigts ; ensuite prenez de beaux raisins noirs qui soient bien mûrs, & coupez toutes les petites queuës prés des grains sans les crever, & les mettez doucement sur ce sarment jusqu'au bondon ; cela fait, recommencez un autre lit de sarment, sur lequel vous mettrez encore des raisins, comme

on a dit, jusqu'à un pied prés de l'extrémité d'en-haut, où vous ferez encore un autre lit de sarment; puis soignant de bien faire enfoncer ce tonneau, faites le porter doucement dans le lieu où vous voulez qu'il reste, aprés l'avoir rempli d'un bon gros Vin rouge a trois doigts prés du bord, pour luy donner la facilité de boüillir sans qu'il s'en perde beaucoup : entretenez-le dans le commencement, de même que le Vin; soignez qu'il ne s'évente point, & aprés il vous sera d'une utilité trés-grande.

Voici un autre Râpé qui ne sert qu'à éclaircir promptement le Vin; il se fait avec des copeaux de bois de Hêtre ou Fouteau bien secs & tirez le plus long qu'on peut avec une varloppe de Menuisier, lesquels on laisse tremper l'espace de deux jours dans l'eau, & qu'on rechange deux fois au moins par jour, afin d'ôter le goût du bois.

Cela fait, on les égoute & on les fait bien sécher à l'air, aprés quoy on les met dans un tonneau qu'on remplit legerement jusqu'à un doigt prés du bord, & on enfonce le tonneau de maniere que le Vin qu'on doit mettre dedans ne se perde point,

Aprés qu'on a ainsi accommodé les copeaux & enfoncé le tonneau, avant que de le remplir de Vin, on met par le bondon une chopine d'eau-de-vie; on bouche le tonneau d'un bondon, puis on roule ce tonneau jusqu'à ce qu'on croye que cette eau-de-vie qui est dedans ait imbibé les copeaux.

On n'a pas plûtôt roulé ce tonneau, qu'on le porte à la place qu'on luy destine; on le remplit incessamment de Vin, gouvernant au surplus ces Râpez tout comme l'autre Vin, quand il est nouvellement entonné.

*Usage des Râpez.*

Il est fort peu de Marchands de Vin qui ne se fournissent de ces sortes de Râpez; celuy de copeaux, à intention d'éclaircir promptement du Vin; & celuy de raisins, pour fournir toûjours du Vin d'un même goût à ceux qui en achetent.

Ce dernier est encore d'un grand secours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir & à qui on est obligé de donner du Vin, & sur-tout à un pere de famille, qui étant chargé de valets, cherche des Vins à bon marché & le repasse sur ce Râpé qui luy donne des nouvelles forces & une belle couleur.

Tous Râpez doivent être remplis à mesure qu'ils se vuident, à cause que les raisins ni les copeaux n'en valent pas mieux lorsqu'on les laisse trop long-temps en vuidange, & c'est les exposer à prendre l'évent & à se gâter.

Lorsqu'on s'apperçoit que les Râpez de copeaux sont long-temps à s'éclaircir, on juge que la lie y est trop abondante; & c'est pour lors qu'il faut les défoncer & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter cette lie, & les mettre aprés sécher à l'air comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, comme on a dit, ou bien on les lave dans du Vin clair, aprés quoy on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavez, & ils servent ainsi accommodez tout comme auparavant.

## *Secrets concernant le Vin.*

### *Pour bien clarifier le Vin.*

Prenez une once de colle de poiſſon pour une demi-feüillette, coupez-la par petits morceaux & la faites fondre dans de l'eau-de vie, la remuant de temps en temps ; étant fonduë, paſſez-la dans un linge blanc moüillé. jettez-la dans le tonneau & l'agitez avec un bâton, & ne point atteindre juſqu'à la lie.

Il y en a, qui pour clarifier le Vin, prennent dix œufs frais, les battent bien avec une pinte d'eau de puits, & jettent cette compoſition dans le tonneau, en l'agitant auſſi avec un bâton par le bondon.

D'autres font boüillir deux pintes de lait & l'écument bien pour en ôter la crême ; étant repoſé, le verſent dans le tonneau, au bout de vingt-quatre heures, il ſera clair.

### *Pour dégraiſſer le Vin.*

Il faut prendre deux onces de belle colle de poiſſon, la couper en fort petits morceaux, puis la mettre fondre dans chopine de Vin blanc ſans la mettre ſur le feu, la remuant de temps en temps ; étant fonduë, la paſſer dans un linge blanc moüillé, & la jetter dans le tonneau par le trou de la bonde ; puis attacher une ſerviette au bout d'un bâton, la faire entrer dans le tonneau & la bien remuer dans le Vin, la tirer & la tordre, & la remettre de même deux ou trois fois pour en ôter ce qui ſera attaché, & aprés laiſſer repoſer le Vin ; il ſe clarifiera & ſera ſec.

Il y en a, qui pour dégraiſſer le Vin, prennent deux litrons de bled & le fricaſſent dans une poële juſqu'à ce qu'il devienne roux, & jettent deſſus le bled un demi-ſeptier de bonne eau-de-vie, & verſent le tout dans le tonneau de Vin & font faire trois ou quatre tours au tonneau, & le Vin ne ſera plus gras.

D'autres prennent deux livres de cire jaune neuve, la font fondre & la jettent toute chaude dans le tonneau.

Il y en a encore, qui pour dégraiſſer le Vin gras, prennent un quarteron d'alun blanc bien pulveriſé, & deux à trois poignées de ciment ou de ſable bien chaud & bien fricaſſé qu'ils mettent dans le tonneau, & remuënt fortement le Vin avec un bâton fendu en quatre pendant un quart-d'heure. Il y en a, qui au lieu de l'alun blanc, mettent dans le tonneau une livre de farine de pur froment. Ce qui fait que le Vin s'engraiſſe, c'eſt la trop grande maturité du raiſin, laquelle n'arrive que quand l'année eſt ſéche & hâtive.

D'autres encore, prennent du ſel commun, de la gomme Arabique & de la cendre de ſarment, de chacun une demie-once, & mettent le tout dans un ſachet qu'ils attachent à un bâton de Coudrier, & l'ayant introduit dans le tonneau en agitent le Vin environ un quart-d'heure, & aprés cela ils retirent le ſachet & bouchent bien le tonneau.

*Pour ôter le goût de moisi au Vin.*

Il faut faire un rouleau de pâte de froment & le faire cuire à demi au four, aprés le tirer du four & le piquer de clous de girofle, & le remettre au four jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; puis mettez le rouleau par le bondon & le suspendre dans le tonneau, en sorte qu'il ne touche point au Vin: on peut l'y faire tremper pour ôter la mauvaise senteur du Vin, & ensuite le retirer.

Il y en a, qui pour ôter la senteur de moisi au Vin, prennent des nefles bien mûries sur la paille, qui les ouvrent en quatre & les enfilent dans un fil, & les attachent au bondon du tonneau, de maniere qu'elles trempent dans le Vin; au bout d'un mois ils les retirent, & elles ôtent toute la mauvaise odeur du Vin.

*Pour rétablir le Vin gâté.*

Il faut tirer le Vin au clair jusqu'à la lie, & le remettre dans un autre tonneau sur de bonne lie, & y jetter trois ou quatre muscades en poudre, deux ou trois écorces d'orange aussi en poudre; bouchez bien vôtre muid & le laissez quinze jours fermenter, & aprés vous le trouverez meilleur qu'il n'étoit.

Il y en a qui, quand le Vin est soutiré, suspendent au milieu du tonneau un sachet de toile dans lequel il y a quatre onces de bayes de laurier pulverisées, & mettent au fond du sachet un peu de limaille de fer, afin que le sachet ne surnage pas, & ils baissent le sachet à mesure qu'ils tirent une quantité de Vin.

D'autres, pour rétablir le Vin gâté, en tirent un sceau, ou prennent un autre sceau de bon Vin, le font boüillir & le jettent tout boüillant dans le tonneau de Vin gâté, & bouchent aussi tôt le tonneau, & au bout de quinze jours il sera remis en sa premiere bonté.

*Pour donner de la force & conserver un Vin foible.*

Il faut mettre de la fleur de houblon dans le tonneau par le bondon, & l'y laisser six jours, puis le boire promptement.

D'autres agitent le Vin par le bondon avec un bâton fendu en quatre, sans toucher à la lie, puis y versent une pinte d'eau-de-vie & le laissent reposer dix jours avant de le boire.

*Pour le Vin qui sent l'aigre ou l'amer.*

Faites boüillir un picotin d'orge dans quatre pintes d'eau, jusqu'à ce qu'il n'en reste que la moitié, puis coulez l'eau par un linge & la mettez dans le tonneau, & remuez le Vin avec un bâton sans toucher à la lie.

D'autres, pour corriger le mauvais goût & l'aigreur du Vin, mettent dans un sachet une racine de raifort sauvage coupée par morceaux, & descendent le sachet dans le Vin & l'y laissent deux jours; s'il n'est point rétabli, ils en remettent d'autres & ôtent celuy qui y étoit, & enfin ils en remettent jusqu'à ce que le Vin soit rétabli. On prétend qu'un sachet de froment

ment trempé dans le Vin, le rétablit de même : ou bien on fait sécher dans le four, lorsqu'il est chaud, une douzaine de vieilles noix, & les ayant retirées en même temps que le pain, on les enfile & on les fait tremper dans le Vin, puis on les ôte si-tôt que le Vin est corrigé.

*Pour adoucir un Vin verd.*

Il faut faire boüillir du miel & le passer par un linge double, & en mettre deux pintes dans un demi muid, ce qui le rendra fort bon ; & si c'est en Eté & qu'il risque de se tourner, il faut y jetter une pierre de chaux vive.

*Pour conserver le Vin & le rendre bon jusqu'à la derniere goutte.*

Prenez une chopine du meilleur esprit-de-vin, & y mettez gros comme les deux poings de la seconde écorce de Sureau, laquelle est verte ; aprés qu'elle aura infusé pendant trois jours dans l'esprit-de-vin, passez la liqueur dans un linge & la versez dans un muid de Vin, & vous garderez ce Vin pendant dix ans si vous voulez.

*Pour faire blanchir le Vin blanc quand il est devenu jaune.*

Il faut prendre du lait de vache, le laisser reposer un jour entier, le décrêmer ensuite, en mettre deux pintes, mesure de Paris, dans un muid de Vin qui contient deux cens quatre-vingt pintes, si ce Vin n'est pas beaucoup jaune ; s'il l'est beaucoup, vous en mettrez au moins quatre pintes, & remuërez bien ce Vin avec un bâton fendu en quatre ; puis vous mettrez dans le tonneau quatre ou cinq poignées de sable bien clair & bien sec, & un demi-quarteron de sel commun, & ensuite vous le bondonnerez & le laisserez reposer.

## CHAPITRE IX.

### *Maniere de cultiver la Vigne & de faire le Vin en Champagne.*

POur qu'un Vin soit exquis, il faut que la Vigne soit bien exposée au Soleil, sur-tout au Midy, & même en pente, ou en façon de côteau, plûtôt qu'en plaine ; que les seps qui la composent soient bien choisis, & qu'ils ne fassent generalement que de petits raisins noirs ; que le fond de terre soit bon, un peu pierreux, & non humide par luy-même. Le grain de terre de Champagne est trés fin, & il a une qualité si singuliere, qu'on ne la trouvera jamais dans les autres Provinces.

Comme ces sortes de terres sont legeres, on a soin d'y mettre de temps en temps du fumier & de la terre neuve. Il ne faut que peu de fumier ; la trop grande quantité rendroit le Vin mol & fade, & facile à graisser. Il faut communément du fumier de vache, parce qu'il est moins chaud que celuy de cheval ; dans les terres fortes, on peut le mêler avec du fumier de cheval & de brebis, pourvû que celuy de cheval soit si pourri qu'il soit ré-

duit en poudre, & qu'on n'en mette que moitié de celuy de vache, ſans quoy il brûleroit les ſeps. On le voiture dans une foſſe, & on mêle un lit de fumier & un lit de terre neuve ; on laiſſe bien pourrir le tout pendant l'Hyver ; & vers le mois de Fevrier, on en porte une demi hottée à chaque ſep, ſur-tout aux nouvelles plantes, pour les aider à pouſſer. Il ſuffit de fumer ainſi tous les huit ou dix ans une Vigne, ou une huitiéme ou dixiéme partie par chacun an. Dés que le fumier eſt porté, il faut l'étendre autour du ſep, faire une petite foſſe ſur le derriere, ou la partie élevée du ſep, & l'enterrer s'il fait un temps propre. Bien des gens le laiſſent des ſemaines entieres avant de l'enterrer ; & ce n'eſt pas mieux, parce que l'air, le froid ou le Soleil en font diſſiper la ſubſtance la plus ſubtile ; mais quand il ne fait ni trop froid ni trop chaud, on peut le laiſſer découvert huit ou dix jours, parce qu'il exhale ſa mauvaiſe odeur, ſur-tout celuy de brebis.

On donne à la Vigne les quatre travaux ordinaires dans leurs ſaiſons ; mais il eſt bon de remarquer une choſe, qu'on n'obſerve preſque pas en Champagne, qui eſt, qu'on taille les Vignes dés le mois de Fevrier & même de Janvier ; au lieu qu'on ne doit jamais commencer de les tailler qu'aprés le quatorze de la Lune de Fevrier. Quand on taille la Vigne devant, elle pouſſe plûtôt, & elle eſt expoſée à ſouffrir & même à mourir s'il vient des frimats, aprés qu'elle a été taillée ; lorſqu'on attend aprés le quatorze de la Lune de Fevrier, cela jette bien avant en Fevrier & ſouvent en Mars, & le danger des gelées & des frimats eſt bien moins grand. L'avidité de gagner dans les Vignerons, leur fait entreprendre plus de Vignes qu'ils n'en peuvent façonner ; ce qui les engage à tailler dés le mois de Janvier, & ce qui fait un tort infini aux Vignes & à la plûpart des plantes qui s'en reſſentent pluſieurs années.

On cultive en Champagne deux ſortes de Vignes, qu'on appelle les Vignes Hautes & les Vignes Baſſes. Les Vignes Hautes ſont celles qu'on laiſſe croître dans les lieux les moins fins, & qui ont quatre & cinq pieds de haut : les Vignes Baſſes ſont celles qu'on ne laiſſe élever qu'à la hauteur de trois pieds ; on les enterre ou *ravale*, ſuivant le terme du Pays, tous les ans, en ſorte qu'on n'en laiſſe paroître qu'un petit bout, & qu'elles ſont tous les ans renouvellées, pour ainſi dire. Les Vignes Hautes produiſent beaucoup & donnent ſouvent ſept ou huit pieces de Vin commun par arpent : les Vignes Baſſes produiſent peu, mais le Vin en eſt bien plus délicat ; elles ne donnent ſouvent que deux pieces de Vin par arpent, quelquefois moins, rarement trois, bien plus rarement quatre.

Afin que le Vin ſoit plus fin, il faut ôter tous les ſeps qui donnent des raiſins blancs, & ceux qui donnent des raiſins noirs groſſiers. On peut ſe diſpenſer de les arracher en les greffant ; mais il y a des lieux où les greffes ne réüſſiſſent pas, & il faut les connoître ; alors il faut arracher ces plantes & en mettre de nouvelles à racine, qu'on achete & qu'on fait choiſir dans les Pepinieres qui ſont communes dans le Pays. On achete ordinairement ces plantes une piſtole le mille : un Particulier qui a beaucoup de Vignes, fait faire luy même ſes Pepiniéres.

Ces plantes à racine ſont miſes en terre au moyen d'un grand trou d'un bon pied de profondeur, qu'on fait avec un pieu, ou hoyau droit, ou un pic, &

elles produisent plûtôt que les autres qui n'ont pas de racine : une plante à racine commence à donner du Vin, peu à la troisiéme année, médiocrement à la quatriéme & cinquiéme, abondamment dans les autres, & pendant plus de soixante ans. On doit *amander* ou fumer ces nouvelles plantes à la deuxiéme année, ensuite à la sixiéme, & aprés la huitiéme ou dixiéme année, comme les autres seps.

Il seroit à propos de faire arracher tous les ans une petite partie des vieilles plantes qui occupent leur place & qui ne produisent presque rien ; ainsi une Vigne se trouveroit toûjours toute renouvellée, pour ainsi dire, & parfaitement en bon état.

Quand il fait des rosées ou des humiditez en May, Juin, Septembre, il ne faut pas laisser entrer le matin les Vignerons dans les Vignes, parce que la rosée de ces mois étant ordinairement froide, si le Soleil ne l'attire, elle fait brûler les feüilles des Vignes que l'on touche avant qu'elle soit attirée. Il est trés-essentiel de ne pas entrer dans les Vignes lorsqu'il y a du givre ou des giboulées, autrement verglas, parce que cela fait certainement mourir les seps sans aucun retour.

Il faut de temps en temps faire arracher les herbes qui croissent dans les Vignes ; & s'il y vient des *Béches*, animaux pernicieux aux plantes, il faut les faire éplucher, les mettre dans des sacs, & les brûler un peu loin de la Vigne, & enterrer les cendres.

Sur la fin de Juin, & même dés le mois de May, suivant que la Vigne est avancée, il faut faire couper le bout de chaque sarment, afin que la plante ne croisse pas davantage par le haut, & qu'elle porte toute sa nourriture aux raisins : il suffit qu'elle ait deux pieds & demi, ou trois au plus sur terre ; il faut couper tout le reste, aussi bien que les cimes ou bouts des rejettons qui viennent du bas ou des côtez de la souche ; ce qui doit se faire deux, trois & quatre fois dans l'Eté, suivant que la Vigne pousse plus ou moins dans certaines années.

Dans la saison on met un échalas à chaque sep, pour le soûtenir ; il faut le choisir, autant qu'on peut, de bois de Chêne, & sur tout acheter des échalas de quartier ou de cœur de Chêne quand on en peut faire la dépense : ils durent plus de vingt ans ; lorsqu'ils sont une fois aiguisez ils le sont pour toûjours, parce que quand ils pourrissent, ils pourrissent également par-tout & restent toûjours pointus. Les autres ne durent guére que quatre ou cinq ans, encore faut-il avoir l'œil sur les Vignerons, lorsqu'ils les aiguisent tous les ans, afin qu'ils n'en coupent pas trop & qu'ils n'en cassent pas plusieurs qui peuvent servir : souvent avec le pourri ils coupent deux ou trois poûces du vif ou du bon de l'échalas, ce qui fait qu'il ne dure pas. On appelle ces échalas des échalas de pied.

Quand on a ainsi bien cultivé & soigné la Vigne pendant l'année en la maniere accoûtumée, & que le temps de la Vendange approche ; quand on a choisi & préparé la futaille neuve qu'on croit pouvoir employer, & quand on a lavé, nettoyé & graissé son pressoir, il faut être attentif à trouver le point de maturité des raisins. Lorsqu'ils sont trop mûrs, le Vin n'a pas assez de montant ; s'ils sont trop verds, il est dur, plus difficile & plus tardif à boire : dans les Provinces de Languedoc & de Provence, les raisins ont les grains

trop gros ; il y en a trop de blancs, on les laiſſe trop mûrir, ce qui leur donne trop de liqueur ; on laiſſe trop vieillir les ſouches, & on ne les renouvelle pas aſſez ſouvent ; elles ſont plantées pour la plûpart dans de trop bons fonds, ou trop humides, & n'ont pas un aſſez bon aſpect du Soleil.

*Vendange.*

Pour faire une excellente cuvée, aprés avoir bien examiné le point de maturité des raiſins, il faut tâcher de ne vendanger que les jours qu'il y a bien de la roſée ; & dans les années chaudes, aprés une petite pluye, quand on eſt aſſez heureux pour l'avoir ; comme les raiſins ne ſont mûrs que vers la fin de Septembre, quelquefois au commencement d'Octobre, on ne manque guére de roſée dans le temps des Vendanges : cette roſée donne aux raiſins une fleur en-dehors, qu'on appelle *azur*, & au-dedans une fraîcheur qui fait qu'ils ne s'échauffent pas facilement, & que le Vin n'eſt pas coloré.

C'eſt un bonheur, lorſqu'on peut rencontrer un jour de broüillard dans les années féches, ce qui arrive quelquefois ; non ſeulement le Vin en eſt plus blanc & plus délicat, mais la quantité en eſt bien plus grande ; elle augmente preſque d'un quart. Un Particulier, qui n'a que douze pieces de Vin, en vendangeant un matin qu'il y a du Soleil ſans roſée, en auroit ſeize & dix-ſept, ſi ce matin même il faiſoit un broüillard ; & quatorze ou quinze, ſi ſans broüillard il y avoit une bonne roſée : la raiſon de cela, c'eſt que la roſée, & ſur-tout le broüillard, attendriſſent beaucoup le raiſin, en ſorte que tout tourne en Vin ; Vin qui n'étant pas échauffé dans ce moment, en demeure bien plus blanc ; au lieu que quand le Soleil a échauffé la ſubſtance du raiſin, elle devient plus rouge par le mouvement des parties ; la quantité diminuë, ou par la tranſpiration, ou parce que l'écorce étant plus épaiſſe & plus endurcie par le Soleil, elle s'exprime plus difficilement. Cette experience eſt d'autant plus intereſſante, qu'elle eſt plus certaine.

On convient en Champagne, que le Vin qu'on appelle de Riviere, eſt ordinairement plus blanc que celuy de Montagne, & on n'en donne pas la raiſon. Je croy que les Vignes qui ſont auprés de la Riviere, joüiſſent, ſur-tout la nuit, d'un air de fraîcheur que la Riviere exhale ; au lieu que les Vignes des Montagnes ne reſpirent, même durant la nuit, qu'un grand feu, qui provient des exhalaiſons de la terre ; & c'eſt ce qui fait le plus ou le moins de couleur. Auſſi quand les années ſont bien chaudes, on ne peut, ni à la Riviere, ni à la Montagne, ſe garantir de la couleur ; & quand les années ſont froides, ni les Vins de Montagne, ni ceux de Riviere ne ſont pas colorez : c'eſt cette même raiſon qui fait que les Vins de Riviere ſont plus gracieux, plus entrans ou plus prés à boire que les autres, qui ſont plus durs, plus fumeux & plus tardifs à être bûs. On appelle Vins de Riviere, *Anvillé*, *Ay*, *Epernay*, *Cumieres*.. .. *Pierry* eſt de la petite Riviere, comme *Fleury*, *Damery*, *Vanteüil*, & autres..... mais *Verzenay*, *Sillery*, *Saint-Thierry*, *Mailly*, *Rilly*, & quelques autres, ſont de la Montagne. Ces Vins plus tardifs ſe ſoûtiennent auſſi plus que les premiers ; & dans les bonnes années, ils ſe conſervent également bien dans les flaçons pendant cinq ou ſix ans.

On ne cueille pas indiſtinctement tous les raiſins, ni à toutes les heures

du jour ; mais on choifit les plus mûrs & les mieux *azurez*. Les meilleurs font ceux dont les grains ne font pas fi ferrez, & qui font même un peu écartez, parce qu'ils mûriffent parfaitement, ceux-là font le Vin le plus exquis. Ceux qui font fort ferrez ne font jamais bien mûrs : on les coupe avec un petit coûteau courbe, avec le plus de propreté & le moins de queuë que l'on peut, & on les pofe trés délicatement dans les hottes, pour n'écrafer aucun grain. On parcourra avec cent Vendangeufes une Vigne de trente arpens dans trois ou quatre heures, pour faire une cuvée de dix ou douze pieces. Dans les années humides, il faut bien prendre garde de ne pas mettre dans les hottes aucun raifin gâté ; & dans tous les temps, il faut être attentif à couper les grains pourris, ou écrafez, ou tout-à-fait fecs ; mais il ne faut jamais dégrapper les raifins. On commence à vendanger une demi heure aprés le lever du Soleil ; & fi le Soleil eft fans nuage, & qu'il foit un peu ardent fur les neuf ou dix heures, on ceffe de vendanger & on fait fon *fac*, qui eft une cuvée, parce que paffé cette heure, le raifin étant échauffé, le Vin feroit coloré ou teint de rouge, & demeureroit trop fumeux.

Dans ces occafions, on prend un plus grand nombre de Vendangeufes, afin de pouvoir cuëillir un *fac* dans deux ou trois heures : fi le temps fe couvre, on peut vendanger toute la journée, parce que tout le jour le raifin fe conferve dans fa fraîcheur fur la fouche. La grande attention doit être de preffer les Vendangeufes & les Preffureurs, afin que le raifin ne foit ni foulé ni échauffé quand on le preffe, & il faut faire en forte que le raifin ait encore fa fleur fous le Preffoir.

Quand les Preffoirs font auprés des Vignes, il eft plus aifé d'empêcher que le Vin n'ait de la couleur, parce qu'on y porte doucement & proprement les raifins en peu de temps ; mais quand ils font éloignez de deux ou trois lieuës, comme on eft obligé de mettre la Vendange dans des Tonneaux que l'on fait foncer dans la Vigne même, & que l'on fait partir inceffamment fur des charrettes pour la pouvoir preffurer au plûtôt, on ne peut guére éviter que le Vin ne foit coloré, excepté dans les années humides & froides.

C'eft un principe certain, que quand les raifins font coupez, plûtôt ils font preffurez, plus le Vin eft blanc & délicat, parce que plus la liqueur demeure dans le marc, plus elle rougit ; ainfi il importe extremement de hâter la cuëillette des raifins & le preffurage.

### *Preffurage.*

Les Preffoirs de Champagne font fort beaux : les Particuliers qui ont beaucoup de Vignes, ont le leur, ou chez eux, ou auprés des Vignes même. Dans les petits lieux les Preffoirs font bannaux. Il y en a de diverfe groffeur & de differente façon. On en trouvera une defcription exacte de chaque efpece à la fin de ces obfervations.

Les petits ont environ fept pieds en quarré, les moyens dix ou douze, les grands quinze ou dix-huit. Les moindres qu'on appelle *Etiquets*, coûtent fept ou huit cens livres ; les feconds, qu'on appelle à *Cage* ou a *Teiffons*, environ deux mille francs ; les plus grands mille écus, & plus quelquefois, fuivant que les bois font plus ou moins chers dans certains lieux. En Langue-

encore à gens qui en tirent une eau-de-vie trés-mauvaise au goût, qu'on appelle eau de-vie d'Aixne, mais qui est utile à bien des choses.

Ceux qui ont bien des Vignes font ainsi deux, trois, quatre cuvées de Vin, en choisissant toûjours les raisins les plus délicats & les plus mûrs pour les premieres : elles sont toûjours fort superieures les unes aux autres pour la bonté & pour le prix ; en sorte que si le Vin d'une premiere cuvée se vend six cens livres la queuë, celuy de la seconde ne se vendra que quatre cens cinquante livres, & celuy de la troisiéme deux cens cinquante livres, quoyque tous ces Vins ne soient que d'une même Vigne.

Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de Vin fin, un demi-tiers de Vin de taille, & un demi tiers de celuy de Pressoir ; ainsi une cuvée de quinze ou seize pieces de Vin, sera de neuf ou dix de fin, trois ou quatre de taille, & deux ou trois de Pressoir.

Des raisins noirs communs qui restent aprés une seconde ou troisiéme cuvée, on en fait une avec ceux qui ne sont pas bien mûrs, & qu'on appelle Verderons. On fait du tout un Vin assez coloré, qu'on vend pour les gens de la Campagne, ou qui sert pour les domestiques : on laisse même ces raisins deux jours entiers dans la cuve avant de les pressurer, afin que le Vin en soit plus rouge, & on mêle tout ce qui provient des diverses tailles de cette Vendange.

Les raisins blancs n'entrent point dans cette cuvée ; on les laisse sur souche jusques vers la Toussaint, quelquefois vers le huit ou le dix de Novembre qu'il fait des matinées froides ; pour en faire un Vin qu'on appelle *Bouru*, qu'on fait vendre & débiter presque tout chaud : ce Vin est encore meilleur quand les raisins ont souffert en Octobre ou Novembre des gelées blanches ou du moins des matinées bien froides. Un peu de pourriture dans quelques-uns de ces raisins, ne fait point de mal ; il faut seulement avoir soin de bien laisser dégorger & purifier le Vin. On peut mêler ce Vin blanc avec le Vin de taille, si on veut, au cas qu'on ne puisse pas le débiter d'abord aprés qu'il a boüilli ; cela fait un fort bon Vin de boisson assez clairet, qui a bien du corps.

Tous les Vins fins doivent être mis dans de la futaille neuve, on peut aussi y mettre ceux de taille ; mais les Vins rouges des Verderons & de Pressoir, peuvent être mis dans de la vieille, mais bonne futaille. Il ne faut jamais souffrer les tonneaux ; on doit seulement les laver avec de l'eau commune, peu de temps avant de les remplir, & les bien laisser écouler. On peut mêler dans cette eau quelques poignées de fleurs ou feüilles de Pêchers ; on prétend que cela fait bien pour le Vin.

### *Entonnage.*

On ne se sert guére en Champagne que de pieces & de carteaux ou cacques. La jauge de la Riviere est differente de celle de la Montagne ; les pieces de Riviere contiennent chacune environ deux cens dix pintes mesure de Paris, le carteau cent cinq : la piece de Montagne contient prés de deux cens quarante pintes, au moins deux cens trente mesure de Paris, & le carteau cent quinze ou cent vingt.

On marque regulierement avec de la craïe, chaque piece & chaque carteau, avec

avec des lettres blanches qui dénotent la premiere, la deuxiéme ou troisiéme cuvée, le Vin de taille, de Pressoir, le Vin blanc & celuy de Verderon; on marque aussi le nom de la Vigne d'où sont venus les raisins.

### *Vin rouge.*

Depuis peu d'années, quelques Particuliers ont entrepris de faire en Champagne du Vin aussi rouge que celuy de Bourgogne, & ils ont assez bien réüssi pour la couleur; mais à mon sens, ces sortes de Vins ne valent pas tout-à-fait ceux de Bourgogne, & il s'en faut qu'ils ne soient aussi mouelleux, ni même si agréables au goût; bien des gens cependant en demandent, quelques-uns même les trouvent meilleurs: & comme les Vins gris sont un peu tombez, il s'en est fait l'année derniere bien des rouges en Champagne; ces Vins sont bons pour la Flandre, où on les debite sans peine pour du Bourgogne. De tous les Vins, il n'en est pas de meilleur pour la santé ni de plus agréable au goût, qu'un Vin gris de Champagne, couleur d'œil de Perdrix, ou le Vin des deux premieres tailles d'une premiere cuvée dans les années un peu chaudes. Ce Vin a un corps, une séve, un montant, un baume ou parfum, une pointe & une délicatesse qui effacent tout ce que la Bourgogne a de plus exquis; & ce qui doit engager à en faire usage, c'est sa legereté qui le fait couler & passer bien plus vîte qu'aucun autre Vin du Royaume. C'est une erreur de croire que le Vin de Champagne puisse donner la goutte; on ne voit presque aucun goutteux dans cette Province; il ne faut pas de meilleure preuve.

Pour faire du bon Vin rouge en Champagne, il faut cueïllir les raisins noirs dans le fort de la chaleur, les bien choisir, éviter soigneusement d'y mêler des raisins de treille ni de Verderons, ou de ceux qui sont en partie pourris; les mettre deux jours dans une cuve où la liqueur rougit par la chaleur qu'elle y prend. Quelques heures avant de les mettre sous le Pressoir, on doit les fouler avec les pieds & faire mêler le jus avec le marc, sans cela le Vin n'est pas assez rouge; si on le laisse plus de deux jours dans la cuve, il sent la grappe; si on y mêle le Vin de Pressoir, il est trop grossier, trop dur & trop âpre. Si on veut en Champagne continuer à faire du Vin bien rouge, il faut prendre le parti de faire fouler les raisins, comme en Bourgogne, & de laisser le tout trois, quatre ou cinq jours dans une cuve; mais comme le Vin rouge de Champagne ne vaudra jamais le bon Bourgogne, la réputation des Vins gris tombera dans peu, le Public en perdra insensiblement le goût, & cela fera un tort infini à la Province.

La cuvée faite, & les tonneaux marquez, on les range dans un cellier ou dans une cour, au plein pied du Pressoir ou de la Maison. Ceux qui ont bien du Vin & qui sont les plus économes, ont grand soin de ramasser l'écume qui sort de chaque tonneau, pendant que les Vins boüillent, au moyen d'une espece d'entonnoir de fer-blanc fait en pente en dehors, qui laisse tomber cette écume dans une écuelle de bois, qu'on place entre deux tonneaux; on jette ensuite ces écumes dans les Vins de Pressoir. Peu de gens cependant usent de cette espece d'économie.

*Vins gris.*

On laiſſe boüillir les Vins gris dans les tonneaux pendant dix ou douze jours, parce qu'ils ſe dégorgent ou purifient plus ou moins tard, ſelon qu'ils ont plus ou moins de chaleur, ou que les années ſont plus ou moins chaudes. Aprés que le Vin a ceſſé de boüillir, on bondonne les tonneaux par le grand trou; on en laiſſe à côté ſur le devant un ouvert grand comme un petit liard, pour pouvoir y entrer un doigt; on l'appelle le *Broqueleur*. On le ferme auſſi dix ou douze jours aprés avec une cheville de bois haute de deux poûces, pour pouvoir l'ôter & la mettre facilement. Tant que les Vins boüillent, il faut tenir les tonneaux preſque pleins, pour leur donner moyen de jetter dehors tout ce qu'ils ont d'impur; il faut pour cela les remplir tous les trois jours à deux doigts prés du bondon; aprés qu'on les a bondonnez, il faut les remplir tous les huit jours par le petit trou pendant deux ou trois ſemaines, enſuite une fois tous les quinze jours durant un mois ou deux; & enfin une fois tous les deux mois, tant que le Vin reſte dans la cave, y fût-il des années.

Quand les Vins n'ont pas aſſez de corps, ou qu'ils ſont trop verds, comme il arrive ordinairement dans les années humides & froides & lorſqu'ils ont trop de liqueur, comme dans les années chaudes & ſéches; trois ſemaines aprés que les Vins ſont faits, il faut les rouler dans les tonneaux, leur faire faire cinq ou ſix tours pour les bien mêler avec leur lie, & continuer ainſi de huit en huit jours durant trois ou quatre ſemaines. Ce mélange réïteré de la lie avec le Vin, le fortifie, l'adoucit, le mûrit, le rend plus entrant, & accelere le temps où on peut le boire, à peu prés comme fait le tranſport des Vins d'un lieu à un autre.

Il faut laiſſer les Vins dans le cellier juſques vers le dix d'Avril, qu'il faut les deſcendre à la cave; dés qu'il commence à faire froid, il faut les remonter au cellier. Il n'importe d'obſerver pour ce ſujet, que les Vins doivent toûjours être dans les lieux frais, & ne ſouffrir jamais le chaud; & comme les caves ſont fraîches l'Eté, & chaudes l'Hyver, dés qu'il commence à faire chaud, il faut deſcendre les Vins ſoit en pieces, ſoit en flacons, dans les caves; quand il commence à faire froid, il faut les remonter au cellier.

*Soutirage.*

On n'a jamais rien imaginé de mieux & de plus utile que la maniere de tirer les Vins au clair. On eſt convaincu par une experience certaine, que c'eſt la lie qui fait gâter les Vins, & qu'ils ne ſont jamais plus beaux ni plus vifs que quand ils ſont bien ſoutirez: ſoit qu'on veüille les mettre en flacons, ſoit qu'on veüille les laiſſer dans les piéces, il faut toûjours les tranſvaſer au moins deux fois dans un autre tonneau bien lavé, & laiſſer la lie dans le précédent.

Il faut ſoutirer les Vins la premiere fois vers la mi-Décembre; la ſeconde, vers la mi-Fevrier, & les coller en Mars ou Avril, huit jours ou environ avant de les mettre en flacons. Pour chaque piece de Vin, il faut de la colle de Poiſſon la plus blanche, du poids d'un écu d'or, peſant deux deniers quinze grains, ou ſoixante-trois grains. On prend de la colle autant de fois

le poids d'un écu d'or, qu'on a de pieces de Vin à tirer au clair ; on met cette quantité de colle dans une ou deux pintes du même Vin dans un ſceau pendant un jour ou deux, pour luy donner le temps de ſe diſſoudre ; d'autres la mettent dans un verre ou dans une pinte d'eau, ſelon la quantité, afin d'accelerer la diſſolution qui eſt toûjours aſſez difficile ; quelques-uns y mêlent chopine ou pinte d'eſprit-de-vin, ou d'excellente eau-de vie ; quand la colle eſt ramollie, on la manie bien pour la diviſer & la faire diſtribuer ; lorſque ſes parties commencent à ſe ſéparer, on jette dans le ſceau ou dans le vaſe où s'eſt faite cette diſſolution, autant de pintes de Vin qu'on a de tonneaux ou de pieces à ſoutirer ; on remanie bien encore cette colle, on la paſſe dans un couloir dont les trous doivent être des plus petits : on y rejette ſouvent du même Vin pour la bien délayer ; & quand il ne reſte plus rien dans le couloir, on paſſe toute cette liqueur au-travers d'un linge qu'on exprime bien : on en jette enſuite une bonne pinte au moins dans chaque tonneau, moitié dans chaque carteau ; on remuë le Vin de la piece en tournant avec un bâton juſques vers le milieu, ſans faire deſcendre le bâton plus avant ; il ſuffit de remuer ainſi le Vin pendant l'eſpace de trois ou quatre minutes. Un Particulier a imaginé nouvellement une maniere plus prompte de diſſoudre cette colle ; aprés qu'elle a trempé un jour dans l'eau, il la fait fondre ſur le feu dans un poëlon, & il la réduit en boule comme un morceau de pâte ; il la jette enſuite dans le Vin, où elle ſe diſtribuë avec moins de difficulté. De quelque maniere qu'on veüille la diſſoudre, il faut prendre garde de ne pas la noyer d'abord, & ne la mettre que dans une quantité d'eau ou de Vin proportionnée à celle de la colle.

La colle fait ordinairement ſon effet en deux ou trois jours ; il y a des temps où elle eſt ſix & huit jours, ſans avoir clarifié le Vin ; il faut cependant attendre qu'il ſoit clair pour pouvoir le tranſvaſer : dans l'Hyver, les temps ſont quelquefois ſi peu propres pour cela, qu'il faut rejetter une ſeconde fois de la colle dans la piece ; mais alors on ne met que moitié du poids de la premiere. Lorſqu'il géle, ou qu'il fait un temps ſerain & froid, le Vin ſe clarifie parfaitement & en moins de deux jours ; il a une couleur plus vive & plus brillante que quand on le colle & qu'on le tire avec des temps moûs & humides.

Dés que les Vins ſont clairs, il faut les ſoutirer & les changer de tonneau ; il ſuffit de quatre ou cinq futailles neuves pour ſoutirer deux cens & trois cens pieces de Vin, parce que dés qu'on a vuidé une piece, on en ôte la lie qu'on met dans de vieux tonneaux ; on la lave bien, & elle ſert pour y en tranſvaſer une autre.

Rien n'eſt ſi curieux que le ſecret qu'on a imaginé en Champagne pour ſoutirer les Vins, ſans déplacer les tonneaux. On a d'abord un tuyau de cuir, comme un boyau, long de quatre à cinq pieds, gros par le tour d'environ ſix à ſept poûces, bien couſu tout au long avec une double couture, afin que le Vin ne puiſſe pas couler au travers ; il y a aux deux extremitez un canon ou tuyau de bois long d'environ dix ou douze poûces, gros de ſix ou ſept de tour par un bout, & d'environ quatre par l'autre : le gros bout de chaque tuyau eſt enchaſſé dans le boyau de cuir, & bien attaché avec du fil-gros en-dehors, de ſorte que le Vin ne puiſſe pas fuïr : on ôte le tam-

pon qui eſt au bas du tonneau qu'on veut remplir, & on y met avec un maillet de bois l'un des tuyaux, qu'on frappe ſur une eſpece de mentoniere qui eſt à chacun de ces tuyaux, laquelle avance de prés de deux poûces à un poûce au-deſſous du gros bout, & qui ſe perd inſenſiblement en allant vers le petit. On met une groſſe fontaine de métal au-bas du tonneau qu'on veut vuider, & on fait entrer de même dans cette fontaine le petit bout de l'autre tuyau de bois attaché au boyau de cuir ; on ouvre enſuite la fontaine, & ſans le ſecours de perſonne, preſque la moitié du tonneau plein paſſe dans le vuide par la peſanteur de la liqueur : dés qu'elle eſt parvenuë preſqu'au niveau & qu'elle ne coule plus, on a recours à une eſpece de ſouflet d'une conſtruction toute particuliere pour forcer le Vin à quitter le tonneau qu'on veut vuider, & à entrer dans celuy qu'on veut remplir.

Ces ſortes de ſouflets ont environ trois pieds de long, & un pied & demi de large ; ils ſont conſtruits & figurez en la maniere ordinaire, juſqu'à quatre poûces du petit bout, mais à cette diſtance le ſouflet a encore trois ou quatre poûces de large ; en-dedans de cet endroit, l'air ne paſſe que par un trou grand d'un poûce ; auprés de ce trou, du côté du petit bout du ſouflet, il y a une piece de cuir, comme une languette ou ſoûpape qui y eſt attachée, & qui ſe ſerre contre le trou, & le bouche quand on leve le ſouflet pour prendre de l'air, afin que l'air qui eſt une fois paſſé par ce trou & qui eſt entré dans le tonneau, ne puiſſe pas revenir dans le ſouflet, lequel ne reprend un nouvel air que par les trous du deſſous pour ſe remplir.

L'extremité de ce ſouflet eſt differente des autres, étant toute fermée par un tuyau de bois d'un pied de long, qui eſt emboité, collé & étroitement attaché par de bonnes chevilles au bout du ſouflet, pour conduire l'air en-bas ; ce tuyau eſt arrondi & gros en-dehors d'environ neuf ou dix poûces de tour par le haut, & diminuë inſenſiblement vers le petit bout, pour pouvoir entrer commodément dans les pieces par le trou du bondon, & les fermer luy-même ſi bien, que l'air ne puiſſe entrer ni ſortir tout autour. Ce tuyau paſſe pour cet effet de deux poûces ſur le niveau du bout du ſouflet, & eſt fait en demi-rond par le haut pour pouvoir être frappé avec un maillet de bois & enfoncé dans le tonneau ; il y a même deux doigts au-deſſous du bout d'en-haut de ce tuyau, un crochet de fer d'un pied de long, paſſé dans un anneau de fer qui eſt cloüé à ce même tuyau, afin de pouvoir avec ce crochet attacher le ſouflet aux cercles du tonneau, ſans quoy la force de l'air feroit reſſortir le ſouflet par le trou du bondon, & l'opération de la vuidange du Vin ne ſe feroit pas.

La méchanique de ce ſouflet ainſi décrit eſt facile à concevoir : l'air entre par les trous du deſſous en la maniere ordinaire ; il avance vers le bout, à meſure que l'on preſſe le ſouflet : il y trouve un tuyau qui le fait deſcendre en-bas ; mais pour l'empêcher de remonter, comme il feroit quand on ouvre le ſouflet pour luy redonner un nouvel air, il y a cette eſpece de ſoupape ou languette de cuir que nous avons dit être derriere un trou avancé à trois ou quatre poûces du bout du ſouflet qui ferme ce trou à meſure qu'on veut reprendre un nouvel air ; ce nouvel air ſe pouſſe facilement encore, en preſſant le ſouflet dans le tuyau, parce que cette languette s'ouvre à meſure qu'elle eſt pouſſée par l'air ; ainſi il entre toûjours un nouvel air dans le ton-

neau ſans en pouvoir ſortir, à cauſe qu'il ſe trouve bondonné par le même tuyau qui luy porte l'air, que la languette empêche de remonter. La force de cet air, qu'on pouſſe continuellement en preſſant fortement le ſouflet, preſſe également la ſuperficie du Vin dans toute l'étendue de la piece, ſans cauſer la moindre agitation dans le Vin, & le force à paſſer par le bas dans le boyau de cuir, & de là dans l'autre tonneau qu'on veut remplir où il monte, parce que l'air eſt chaſſé vers le trou du bondon qui eſt ouvert.

Ce ſouflet pouſſe tout le Vin du tonneau juſqu'à dix ou douze pintes prés, ce qu'on connoît lorſqu'on entend ſifler le Vin à la fontaine ; alors on ôte des deux tonneaux les deux tuyaux qui y ſont enfoncez & qui ſont attachez au boyau de cuir ; on bondonne promptement par le bas la piece, que l'on remplit avec un bondon de Chêne fait au tour un peu en talus, & on le force avec un maillet : à l'autre tonneau qu'on vuide, on tire le canon ou tuyau de bois de la fontaine de métal, & on laiſſe couler doucement encore quelques pintes de Vin clair dans un vaſe qui le reçoit ; on obſerve avec attention à tout moment, dans un verre fin, ſi le Vin eſt bien net ; dés qu'on y apperçoit la moindre choſe, ſans attendre qu'il paroiſſe louche, on ferme la fontaine, on l'ôte d'abord aprés, & l'on jette dans un baquet le peu de Vin qui reſte dans la piece : ce qui a coulé de Vin clair par la fontaine, on le met dans le tonneau que l'on remplit ; On ſe ſert pour cet effet d'un entonnoir de fer-blanc dont la queuë a plus d'un pied, afin que le Vin qui en tombe ne cauſe point d'agitation dans celuy de la piece ; & pour qu'il ne paſſe aucune ordure dans le Vin, il y a vers le fond de l'entonnoir une plaque de fer-blanc auſſi toute percée de petits trous, ce qui empêche qu'il n'entre rien de groſſier dans la piece. On ramaſſe dans un tonneau ſéparé tous ces petits reſtes des pieces vuides ; d'abord aprés qu'on en a vuidé une, ce qui ſe fait en moins de demi-heure, on la fait laver avec un ſceau d'eau, on la laiſſe écouler quelques momens, & on la remplit d'une autre que l'on ſoutire.

Aprés que le Vin a été ainſi tranſvaſé une première fois, on le ſoutire une ſeconde, au temps que nous avons marqué ; quelquefois on eſt forcé de le faire une troiſiéme, pour luy donner une couleur bien vive s'il ne l'a pas ; mais quatre jours avant de le changer de tonneau, il faut luy donner une *friſure*, qu'on appelle, en y jettant ſeulement un tiers de la colle ordinaire.

Les perſonnes les plus experimentées, tranſvaſent leurs Vins fins autant de fois qu'ils les changent de place, tant pour les deſcendre à la cave, que pour les monter au cellier dans les differentes ſaiſons ; j'en connois, qui dans quatre ans, ont ſoutiré un même Vin juſqu'à douze & treize fois, & qui prétendent que c'eſt ce qui a ſoûtenu & conſervé leur Vin, qui n'en a été que plus beau & plus délicat.

Leur principe eſt que le Vin forme toûjours une lie fine qui luy donne de la couleur ; que pour le conſerver bien blanc, il faut le tranſvaſer ſouvent, ſi on ne le met pas en flacon ; & qu'il ne faut pas craindre d'affoiblir le Vin par là, parce que plus on le remuë, plus on luy redonne de la vigueur ; & plus on le ſoutire, plus la couleur en eſt vive & brillante.

Quoyque nous ayons dit qu'il ne faut pas ſouffrer les tonneaux, on ne laiſſe pas que d'employer une méche ſouffrée la premiere fois qu'on tranſvaſe le

Vin ; on trempe un morceau de groſſe toile dans du ſouffre fondu, on en coupe, pour chaque piece de Vin fin, un morceau comme le petit doigt de la main, & une fois plus grand pour chaque piece de Vin commun ; on l'allume & on le met ſous le bondon de la piece, que l'on vuide avant d'avoir recours au ſouflet : à meſure que le Vin deſcend, il attire aprés luy cette petite odeur de ſouffre qui n'eſt pas aſſez forte pour ſe faire ſentir, mais qui ne laiſſe pas que de donner de la vivacité à la couleur : on peut en uſer de même une ſeconde fois quand on change le Vin de tonneau, à moins qu'il n'eut pris de l'odeur à la premiere ; alors il faudroit le ſoutirer ſans méche, pour luy faire perdre ce goût de ſouffre qu'il ne doit jamais avoir.

Les Vins étant ainſi clairs fins, ſe conſervent en futaille deux ou trois ans dans leur bonté, dans les caves & dans les celliers, ſur-tout les Vins de Montagne qui ont bien du corps ; ceux de Riviere perdent de leur qualité dans le bois ; & ou il faut les boire dans la premiere ou deuxiéme année, ou il faut les mettre en flacons. Le Vin ſe conſerve trés-bien quatre, cinq & même ſix ans dans les flacons de verre.

L'uſage des flacons ronds eſt trés-commun en Champagne ; comme il y a beaucoup de bois dans la Province, on y a établi bien des Verreries qui ne s'occupent la plûpart qu'à faire de ces flacons, hauts d'environ dix poûces, compris les quatre ou cinq du goulot ; ces flacons contiennent ordinairement la pinte de Paris, moins un demi-verre ; ils ſe vendent communément douze a quinze francs le cent : on en a une certaine quantité dans chaque maiſon ; avant que d'entamer une piece de Vin de boiſſon on la met dans des flacons bien rincez & bien écoulez, afin d'avoir toûjours le Vin d'une piece également bon.

Quand on veut tirer une piece de Vin en flacons, on met une petite fontaine de métal au tonneau qui a le trou recourbé par le bas, afin de pouvoir couler dans le flacon même, au-deſſous duquel il y a une cuvette ou un baquet pour ramaſſer le Vin qui pourroit s'écarter : on bouche à l'inſtant fort ſoigneuſement chaque flacon avec un bon bouchon de liége bien choiſi, qui ne ſoit pas vermoulu, mais qui ſoit bien ſolide & bien uni : ces ſortes de bouchons fins coûtent cinquante ou ſoixante ſols le cent. On ne ſçauroit avoir trop de circonſpection à les bien choiſir : les Vins ne ſe gâtent dans certains flacons, que parce que les bouchons ſont defectueux ; on doit être encore trés-attentif à ce choix, quand on veut tirer en flacons des Vins fins qu'on veut garder ou envoyer. Lorſqu'on employe des flacons qui ont déja ſervi, il faut les laver & y jetter une demi-poignée de gros plomb de chaſſe, avec un peu d'eau, afin de détacher les ordures qui auroient pû reſter au fond du flacon, à force de le remuer ; il eſt encore mieux, au lieu du plomb, de ſe ſervir de trés-petits clous, dits *broquillons*, parce qu'ils emportent abſolument tout ce qui auroit pû s'attacher au verre. Lorſque tous les flacons, qui ont ſervi à vuider une piece, ſont remplis, on lie avec une ficelle forte le bouchon avec le goulot ; & ſi c'eſt du Vin fin, on met même ordinairement par-deſſus un cachet avec de la cire d'Eſpagne, afin qu'on ne puiſſe pas changer le Vin ni le flacon, & qu'on ſoit ſûr de l'envoy & de la fidelité des domeſtiques. Il y a même des Seigneurs qui font faire les flacons à leurs armes, ce qui n'en augmente le prix que de trente ſols par cent.

Lorſque tous les flacons ſont bien bouchez, ficelez & cachetez, il faut les mettre dans la cave ou dans le cellier, ſur deux ou trois doigts de ſable, à demi renverſez les uns contre les autres; quand on les met debout, il ſe forme une fleur blanche ſur le Vin au haut, entre le petit vuide qu'il y a du bout du bouchon au Vin; car il ne faut jamais remplir tout-à-fait le flacon; il faut qu'il reſte toûjours un petit demi doigt de vuide entre le Vin & l'extremité du bouchon; ſans cela, quand le Vin viendroit à travailler dans les differentes ſaiſons de l'année, il caſſeroit une grande quantité de flacons, encore s'en caſſe-t-il beaucoup malgré toutes les précautions que l'on peut prendre, ſur-tout quand le Vin a bien de la chaleur, ou qu'il eſt un peu verd.

Il y a des années où le Vin graiſſe dans les flacons, dans les caves même, en ſorte qu'il file lorſqu'on veut le vuider, comme s'il y avoit de l'huile, & qu'on n'en ſçauroit boire; mais c'eſt pour ainſi dire une maladie qui prend au Vin, & qui paſſe au bout de quelques mois, même ſans le déplacer; ſi on le met à l'air, il ſe dégraiſſe plûtôt qu'en le laiſſant dans la cave; il ſe remettra en huit jours dans un grenier bien aëré, ce qu'il ne fera pas quelquefois dans ſix mois de cave. On peut encore, quand on eſt preſſé de boire d'un Vin gras, agiter fortement un flacon durant l'eſpace d'un *Miſerere*, & le déboucher promptement dés qu'on ceſſe de l'agiter; le flacon panché un peu ſur le côté, rejette d'abord un demi verre de mouſſe ou d'écume, & le reſte du Vin ſe trouve potable, au lieu qu'il ne l'étoit pas auparavant.

*Vin mouſſeux.*

Depuis plus de vingt ans, le goût des François s'eſt déterminé au Vin mouſſeux, & on l'a aimé pour ainſi dire juſqu'à la fureur; on a commencé ſeulement d'en revenir un peu dans les trois dernieres années. Les ſentimens ont été fort partagez ſur les principes de cette eſpece de Vin; les uns ont crû que c'étoit la force des drogues qu'on y mettoit, qui le faiſoit mouſſer ſi fortement; d'autres ont attribué la mouſſe à la verdeur des Vins, parce que la plûpart de ceux qui mouſſent ſont extremement verds; d'autres enfin ont attribué cet effet à la Lune, ſuivant les temps que l'on met les Vins en flacons.

Il eſt vray qu'il y a eu des Marchands de Vin, qui voyant la fureur qu'on avoit pour ces Vins mouſſeux, y ont mis ſouvent de l'alun, de l'eſprit-de-vin, de la fiente de Pigeons & bien d'autres drogues, pour le faire mouſſer extraordinairement; mais on a une experience certaine que le Vin mouſſe lorſqu'il eſt mis en flacons depuis la recolte juſqu'au mois de May; il y en a qui prétendent que plus on eſt prés de la recolte, qui a produit le Vin quand on le met en flacons, plus il mouſſe. Pluſieurs ne conviennent pas de ce principe; & il n'y en a pas de plus certain, qu'il n'eſt aucun temps de l'année où le Vin mouſſe plus qu'à la fin du ſecond quartier de la Lune de Mars, ce qui ſe trouve toûjours vers la ſemaine ſainte: il ne faut point d'artifice; on ſera toûjours ſûr d'avoir un Vin parfaitement mouſſeux, lorſqu'on le mettra en flacons depuis le dix juſqu'au quatorze de la Lune de Mars; on en a une experience ſi réïterée, qu'on ne ſçauroit en douter: il eſt bon de ſçavoir que le Vin ne mouſſe pas dés qu'il eſt dans les flacons; il luy faut au moins un ſéjour de ſix ſemaines, & même ſouvent de deux mois,

pour bien mouſſer : s'il eſt tranſporté, il faut luy donner prés d'un mois de cave, ſur-tout dans l'Eté, pour reprendre ſon mouvement.

Mais comme les Vins, ſur-tout ceux de Montagne, ne ſont pas ordinairement aſſez faits dans la ſemaine ſainte, & qu'ils ont encore trop de verd ou trop de dureté, ſi l'année a été froide & humide ; ou trop de liqueur, ſi l'année a été chaude ; le parti le plus ſûr & le plus avantageux pour avoir du Vin exquis & qui mouſſe parfaitement, eſt de ne le mettre en flacons qu'à la ſéve d'Août : c'eſt encore une experience aſſûrée qu'il mouſſe exceſſivement, lorſqu'il eſt mis en flacons depuis le dix juſqu'au quatorze de la Lune d'Août ; & comme il a perdu alors ou ſon verd, ou ſa liqueur, on eſt aſſûré d'avoir dans ſes flacons le Vin le plûs mûr & le plus mouſſeux.

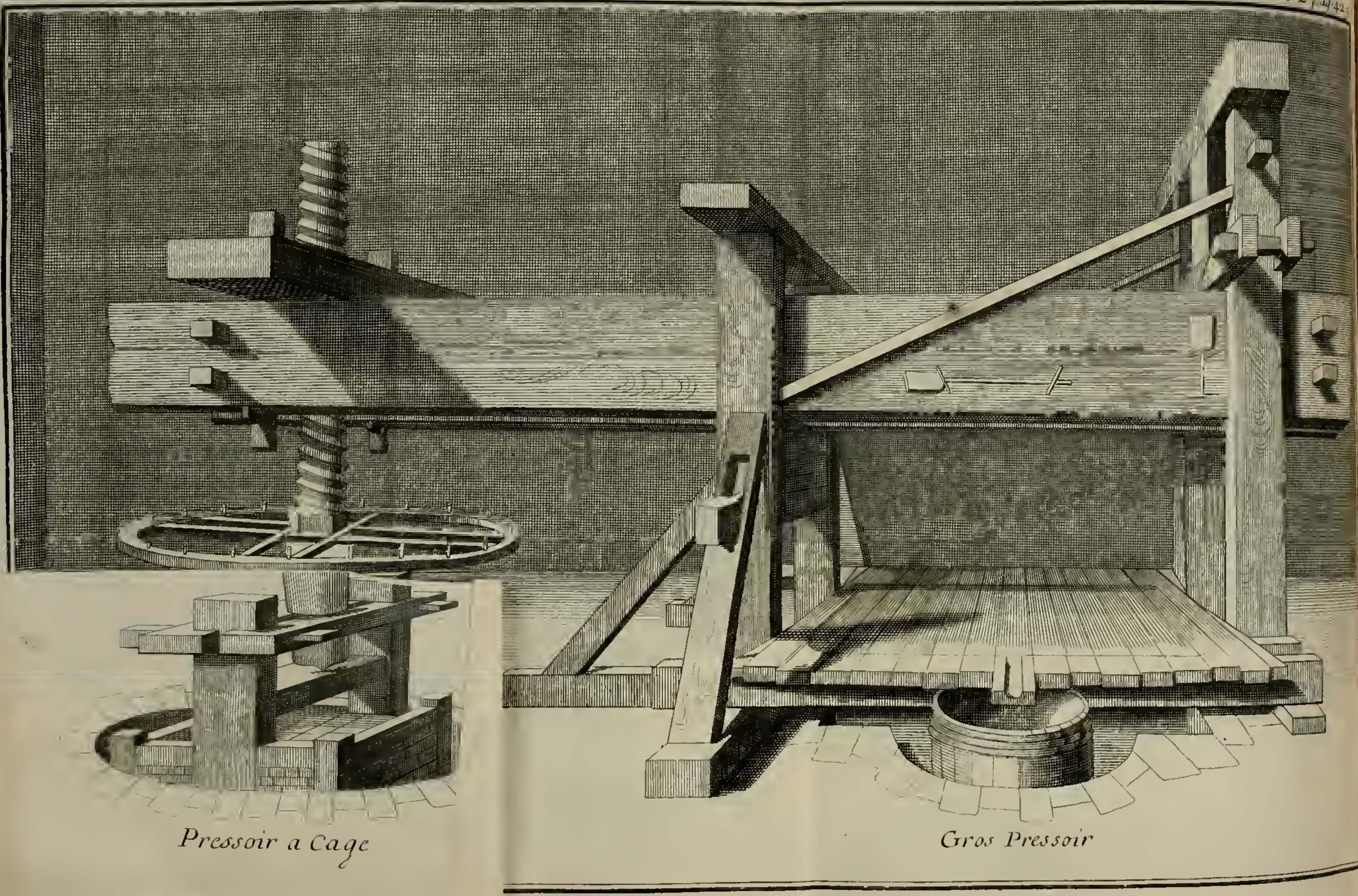
On a fait une autre experience, qui eſt de ne mettre le Vin de Montagne en flacons que dans la ſemaine ſainte de la ſeconde année, c'eſt à dire, dix-huit mois aprés la recolte, & on a trouvé qu'il mouſſoit encore aſſez, mais moitié moins que celuy qui avoit été mis en flacons dans la ſéve de Mars de l'année d'auparavant. On ne croit pas que le Vin de Riviere, qui a moins de corps que celuy de Montagne, pût autant mouſſer dans la ſeconde année.

Quand on veut du Vin qui ne mouſſe pas, il faut le mettre en flacons en Octobre ou Novembre, l'an d'aprés la recolte ; ſi on l'y met en Juin ou Juillet, il mouſſera encore legerement, mais ſi peu que rien.

Comme les Vins, principalement les Vins de l'année, travaillent continuellement dans les caves & dans les celliers, plus encore dans les flacons que dans les pieces, ſuivant les differentes ſaiſons & les diverſes impreſſions de l'air, il ne faut pas être ſurpris ſi le même Vin, ſur-tout le Vin nouveau, paroît quelquefois different au goût. On trouvera potable en Janvier & Fevrier, un Vin qui paroîtra dur en Mars & Avril, à cauſe de la ſéve qui l'agite davantage ; ce même Vin en Juin & Juillet paroîtra entierement fait, & en Août & Septembre on y trouvera encore quelque choſe de dur, qu'on n'avoit pû y appercevoir dans les mois précédens, à cauſe que la ſéve d'Août aura mis les parties dans un plus grand mouvement ; ainſi le même Vin de l'année, pour ceux de Riviere, ſouvent de deux ans pour ceux de Montagne, paroît plus ou moins mûr, plus ou moins exquis, plus ou moins entrant, ſuivant les divers mouvemens qu'il reçoit par les differentes impreſſions de l'air qui varient plus ſenſiblement dans les differentes ſaiſons de l'année.

On doit être d'une extrême attention à tenir toûjours le Vin dans des lieux frais : Rien ne luy fait plus de tort que la chaleur ; il importe infiniment pour cela, d'avoir de bons celliers & d'excellentes caves : nulle part du monde, il n'y a d'auſſi bonnes caves qu'en Champagne, auſſi ne trouve-t-on que difficilement ailleurs le Vin auſſi bon que dans cette même Province.

Ceux qui veulent faire une proviſion de Vin qui puiſſe ſe conſerver deux ou trois ans, ou qui ſont chargez d'en envoyer dans les Provinces éloignées, & ſur-tout dans les Pays étrangers, doivent choiſir du Vin de Montagne ; comme il a plus de corps, il ſoutient bien mieux le tranſport que le Vin de Riviere ; d'ailleurs les Anglois, les Flamans, les Allemans, les Danois,



Pressoir a Cage

Gros Pressoir

Danois, les Suédois veulent des Vins forts qui puissent supporter le transport, & se soûtenir deux ou trois ans dans leur bonté, ce que ne sçauroient faire les Vins de Riviere : les plus renommez de la Riviere sont, Auvillers, Ay, Epernay..... *Pierry* & *Cumieres* sont de la petite Riviere. Parmi ceux de Montagne, ceux de Sillery, Verzenay, Taissy, Mailly, sur-tout Saint-Thierry, ont le plus de réputation ; ce dernier a même été pendant longtemps le plus renommé & le plus recherché, & l'on peut dire aussi qu'il ne cede en rien aux meilleurs de Champagne.

Par toutes les observations qu'on vient de faire sur tout ce qui se pratique dans cette Province, pour cultiver & façonner les Vignes ; pour coller & tirer les Vins au clair, les mettre en flacons & les monter & descendre des caves aux celliers, & des celliers dans les caves, les gens de bon goût dans les Provinces de Bourgogne, Berry, Languedoc, Provence...... qui seront assez curieux ou assez délicats pour vouloir faire des Vins, sur tout pour leur provision, plus exquis que ceux qu'on a coûtume d'y faire, trouveront moyen de les perfectionner : ils ne donneront pas à leurs Vins la séve de Champagne, mais ils pourront les faire plus clairs, plus fins, plus legers ; ils éprouveront s'ils ne se conserveront pas davantage en les tirant de leur lie, qu'en les y laissant selon leur coûtume & leur préjugé, que l'on croit absolument faux : ils feront choisir & trier le matin à la fraîcheur les raisins noirs les plus fins & dont les grains sont les moins serrez, comme étant plus mûrs, en observant de leur laisser le moins de queuë qu'on pourra. Au défaut de Pressoir, ils feront fouler d'abord chaque voiture de raisin successivement ; on en ramassera le premier moût, qu'on mettra dans des tonneaux neufs d'une moyenne grosseur ; on achevera de fouler les restes de chaque voiture, & on les mettra à l'ordinaire dans les cuves pour moins de jours qu'on n'a de coûtume, afin de faire les Vins communs moins grossiers & moins couverts : on pourra par ce moyen faire quatre, cinq, six pieces de Vin fin, plus ou moins, selon qu'on trouvera bon. On le soignera, comme on a dit qu'on fait celuy de Champagne ; & si l'on en est content, on en fera une plus grande quantité les années d'aprés, & on le perfectionnera toûjours davantage par l'experience : dans les Pays où l'on pourra avoir commodément des Pressoirs, on y en fera ; les Vins seront bien plus délicats, plus legers, plus brillants & moins colorez par cette attention & par le moyen de la colle ; plus propres au transport en les tirant de la lie, & sur-tout en les mettant en flacons. Il y a tels cantons dans les Provinces méridionales du Royaume, où le grain de terre est trés-fin, qui donnera du Vin exquis ; il n'aura pas la séve de Champagne, mais il en aura une autre fort gracieuse.

## CHAPITRE X.

### *Description d'un gros Pressoir à Taissons ou à Cage.*

Le Pressoir qui est une Machine ou force mouvante imaginée pour tirer le suc des raisins, consiste en un assemblage de plusieurs pieces de bois diversement posées, qui composent trois corps de charpente étroitement liez en

ſemble, à la reſerve des Arbres qui ſervent comme de *Baſcule*, & de la *Vis* qui les fait mouvoir.

Les grands Preſſoirs ont trente à trente-trois pieds de long ſur douze ou ſeize de large. Pour conſtruire une de ces Machines, on commence par la foüille de la terre de quatre pieds de profondeur ſur ſeize pieds en quarré, dans l'endroit le plus commode du lieu qu'on a deſtiné pour le Preſſoir; au milieu de cette eſpace creuſée, on bâtit une petite pile de maſſonnerie en long, fondée ſur le ferme, de deux pieds d'épaiſſeur & trois de hauteur, en ſorte qu'elle ſoit ſeulement un pied au-deſſous du rez-de-chauſſée; on fait une pareille muraille dans le même ſens, c'eſt-à-dire en-travers du Preſſoir à droite & à gauche aux extrêmitez du creux, à pareille diſtance de la pile du milieu, tant pour porter certaines pieces du Preſſoir, que pour contenir les terres & les empêcher de s'ébouler. Le vuide de trois pieds de haut qui reſte entre ces trois petits murs, eſt neceſſaire pour donner de l'air aux bois, & les empêcher de pourrir.

Le mur qui doit être du côté des *Jumelles*, leſquelles on peut placer à droite ou à gauche du Preſſoir, ſelon la plus grande commodité du lieu, doit être auſſi profond que le creux des *Jumelles*, ce qui ſera expliqué ci-deſſous; & celuy qui ſe trouve du côté des fauſſes Jumelles doit excéder de toute ſon épaiſſeur le quarré du baſſin, ce qui ſe comprendra plus facilement par la ſuite.

Sur la petite muraille du milieu, on poſe dans ſa longueur une piece de bois qu'on appelle *Faux-chantier*; ſur celle du côté des fauſſes *Jumelles*, on y en place une qu'on nomme *Soüillar*, & on fait porter ſur l'autre pile de maſſonnerie qui ſe trouve prés des *Jumelles*, les dernieres racines qui les traverſent: toutes ces pieces doivent être poſées de niveau, pour ſoûtenir quatre *Chantiers* qu'on place deſſus en-travers à diſtance égale. Ces pieces de chantier doivent excéder & paſſer au-delà du mur & du baſſin du côté des *Jumelles* d'environ trois pieds, & être poſées ſur les racines pour les empêcher de s'élever; il faut auſſi donner une pente de trois à quatre poûces ſur le devant à ces quatre pieces de *Chantier*, pour faciliter l'écoulement du Vin dans la piece qui doit être au deſſous du milieu du devant du baſſin, pour le recevoir du côté qu'elle eſt défoncée.

On place enſuite ſur ces quatre *Chantiers* & en travers, le baſſin du Preſſoir qui eſt fait de pieces de bois qu'on appelle pieces de *Maye*; elles doivent être par les bouts au niveau du haut des *Chantiers*, qui doivent être entaillez de quatre poûces dans la longueur des deux côtez du baſſin, pour recevoir & contenir les pieces de *Maye*, en ſorte qu'on puiſſe les ſerrer de chaque côté avec des coins, aprés avoir mis dans les jointures du milieu de la *terre-glaize* avec de la mouſſe, pour empêcher le Vin de paſſer au travers; ces pieces de *Maye* ſont ſimplement jointes enſemble, ſans feüillure ni entaille, pour pouvoir être davantage ſerrées par les deux extremitez au moyen des coins qu'on force tout au long, entre l'entaille des *Chantiers* & les bords des dernieres pieces de *Maye*. Il faut que ces pieces ſoient un peu en dos-d'âne, chacune ſur le milieu, pour former une eſpece de canal dans chaque jointure, afin de faciliter l'écoulement du Vin; on fait auſſi pour le même ſujet, tout au tour des extremitez des pieces de *Maye*, une raïe ou ſillon qui eſt une eſpece de *Gerle*.

Dans l'endroit destiné pour placer les *Jumelles*, à droite ou à gauche du bassin, on fait un creux, en sorte qu'on y puisse pratiquer une cage de massonnerie de douze pieds de profondeur, sur huit de longueur & cinq de largeur ; l'une des trois piles de massonnerie qui portent le bassin, sert ici d'un côté de muraille aux *Jumelles*, qu'on pose au fond du sol de ladite cage douze pieds en terre, & quinze à seize pieds hors du rez-de chaussée : on les assemble avec les racines qui les traversent, sur lesquelles on met des agraffes de bois joignant les Jumelles, excepté sur les dernieres, ausquelles les chantiers servent d'agraffes. On fait ensuite la massonnerie, dans laquelle on encastre les bouts des racines, ainsi que les bouts des agraffes, pour empêcher les *Jumelles* de s'élever ; les racines doivent être placées à contre-sens des *Chantiers* qui les entourent ou traversent de trois pieds en trois pieds, avec des queuës d'alondre perduës & des renforts quarrez : on ne remplit pas le vuide qui reste dans cette massonnerie, afin que les *Jumelles* & les *racines* ne pourrissent pas si facilement, & qu'on puisse descendre dans ce creux & y travailler au besoin.

Les *Jumelles* doivent être posées en sorte qu'elles occupent de leur côté le milieu du bassin, & qu'elles soient inclinées de deux poûces en-dehors d'iceluy ; il faut en équarrir la face du devant & celles des côtez, & laisser celle de derriere brute, aussi-bien que les têtes. On fait à la hauteur du dessous des pieces de *Maye*, un repos de deux à trois poûces pour aider à les porter ; le haut des *Jumelles* s'assemble avec un *Chapeau*, sous lequel est un *Noyau* porté sur un *Coyar*, dans lequel réside toute la force ou la résistance du Pressoir : ce *Coyar* doit être en renfort avec clefs & *Amoises* sous les têtes des *Jumelles*.

Au milieu de l'autre côté du bassin, on pose sur le *Soüillar*, entre les bouts des *Chantiers*, deux fausses *Jumelles* un peu plus espacées que les veritables, parce que c'est de ce côté que les Arbres sont entaillez à l'adresse des *Jumelles* pour ne pouvoir pas reculer, & qu'ils vont en élargissant un peu vers les fausses : on les soûtient avec quatre contrevents ou jambes de force, deux en face, & deux par les côtez qui les buttent & les tiennent en état ; ces *contrevents* sont portez sur le *Soüillar* & les *Patoureaux*, & enchassez à l'autre bout jusques vers le milieu des fausses *Jumelles* ; elles doivent être percées à quatre pieds de haut, en sorte qu'on puisse y passer des clefs mouvantes pour le repos des Arbres.

Les fausses Jumelles doivent être entaillées par le bas, pour recevoir des *Têtars* qui sont comme des chevilles à grosse tête qui traversent le *Soüillar*, & sont allegées de moitié de leur épaisseur pour pouvoir entrer dans les entailles, & être assemblées avec *clefs & clavettes* au travers des fausses *Jumelles* ; on lie ensemble ces *Jumelles* par le haut avec un *chapeau*, & on les soûtient encore par le bas avec les deux *contrevents* de leur côté : ces *contrevents* sont posez sur des *Patoureaux* qui s'assemblent dans le *Soüillar* à queuë d'alondre perduë, & sont portez horizontalement sur une petite pile de massonnerie de leur grandeur, qui est comme perduë dans terre : il faut encore de chaque côté un grand *contrevent* qui traverse le bassin, & qui lie ensemble devant & derriere les fausses *Jumelles* avec les veritables ; on les attache au haut

des *Jumelles*, & on leur donne un pied & demi de pente à l'endroit où on les emmortoise ou encastre avec les fausses.

On creuse encore dans la terre du côté des fausses *Jumelles*, à dix pieds du bassin, une fosse de douze pieds de profondeur & de dix pieds en quarré, pour y placer les deux *Taissons* qui doivent se joindre par le bas, & être separez par le gros bout en-haut, environ à deux pieds sur le rez-de-chaussée, en sorte que le bout de la *Vis* puisse jouër entre deux : ils doivent être assemblez par le bas avec des racines en queuë d'alondre & des renforts, & les racines avec des agraffes ; & par le haut, à quinze poûces des têtes, ils doivent être liez avec des *amoises*, *moisettes & clefs* qui les empêchent de s'écarter & de se rapprocher : le vuide du terrain entre les *Taissons* & les racines, doit être rempli avec de la terre battuë ; les *amoises* doivent entrer sept à huit poûces dans le corps des *Taissons*.

Au milieu des *Amoises*, il doit y avoir un trou pour passer une *Vis* qui y descend perpendiculairement, & qui est arrondie à cet endroit & allegée du tiers de sa grosseur. Un pied plus bas que ces *Amoises*, doit être un *Pallier* posé en renfort du haut en bas en talus, pour le repos de la *Vis* ; il doit y avoir sur ce pallier une platine de fer, & à la *Vis* un pivot pour son *jouëment*. La *Vis* doit avoir douze pieds de longueur sur treize poûces de grosseur par le haut ; le *Tareau*, ou l'extremité de la *ligne élisse*, doit être doux de trois poûces & demi, & doit former un angle quarré ; la *Vis* doit passer au travers d'une rouë, qu'on place à trois pieds sur le rez-de-chaussée, & qui à cet endroit doit être équarrie & allegée d'un poûce & demi de sa grosseur pour le placement & le jeu de la rouë : cette rouë doit être assemblée avec des *embranchemens* & des *courbes*, au travers desquelles on passe diverses grosses chevilles, pour pouvoir, avec cinq ou six hommes, faire force & luy donner le mouvement necessaire.

On doit enfin placer à cinq pieds au dessus du bassin, deux grands Arbres qui passent entre les vrayes & les fausses Jumelles ; il faut les équarrir & les alléger l'un & l'autre par le gros bout à la seule face qui touche a la Jumelle, y faire une entaille qui les empêche d'avancer en-dehors, & y mettre parderriere une clef qui les lie & les retienne pour ne pouvoir pas passer en-dedans, en sorte neanmoins qu'ils puissent jouër entre les Jumelles sans pouvoir changer la place qui leur est destinée : ces Arbres doivent être bien dressez sur leur lit & assemblez avec des clefs, de peur qu'ils ne se desunissent ; il faut qu'ils s'ouvrent insensiblement en allant du côté des fausses *Jumelles*, & qu'ils soient assez separez à l'endroit de la *Vis* pour pouvoir luy donner place.

Sur le bout de ces Arbres, il faut assembler un *Ecroux* avec des clefs passantes, afin que par son moyen on puisse les élever ou les abaisser, de sorte que ces Arbres doivent monter & descendre comme une espece de *Bassecule* qui a pour centre les clefs qui sont dans les fausses Jumelles, lorsqu'on laisse ces Arbres en repos ; & le *sac* qui est sur le bassin, lorsque l'on pressure : avant de pressurer, on éleve ces Arbres par le moyen de la *Vis*, pour les faire baisser un peu du côté des *Jumelles*, afin de pouvoir forcer des coins entre ces Arbres & le *Coyar* qui est sur les Jumelles ; on les abaisse avec la même *Vis* du côté des faussés Jumelles, aprés qu'on a moulé sur les raisins

avec les trois perches, les planches & les *Moyaux* ; & avec le secours de la rouë qui meut la *Vis*, on presse fortement le *sac*.

Les Arbres doivent avoir deux pieds & demi de charge ; & si on n'en trouve pas d'assez gros, on en peut mettre deux l'un sur l'autre de chaque côté, & même trois s'il est necessaire : on les lie ensemble avec des clefs en differens endroits, tant sur le lit que dans les faces, afin qu'ils fassent tous ensemble comme s'il n'y en avoit que deux ; on dresse enfin au bout du Pressoir du côté des Jumelles, un petit théatre suspendu pour y monter, & frapper ensuite les coins.

### *Du gros Pressoir à Cage.*

Cette espece de Pressoir se construit de même que l'autre, excepté qu'au lieu de *Taissons*, on se sert d'une *Cage*. On fait un grand creux en terre de douze pieds de profondeur & de neuf pieds de diametre ; pour soûtenir les terres, on fait une muraille de massonnerie tout autour en forme de puits, qui doit avoir sept pieds de diametre pour pouvoir placer dans cet espace une cage de charpente de figure quarrée, bien assemblée de *Poteaux*, *Corniers*, *Solles*, *Entre-solles* & *Croix* de Saint-André ; on fait une massonnerie solide dans cette cage, en sorte qu'elle puisse peser environ trois milliers : on assemble le centre de la cage avec la *Vis*, afin de pouvoir tourner ensemble & faire appuyer les Arbres sur les *Moyaux*, pour pressurer les raisins : c'est comme si un homme se suspendoit par un bout à un bâton qui seroit fortement arrêté à l'autre bout, & qu'il y eût dans l'entre-deux quelque chose que l'on voulut presser. A environ deux ou trois pieds de terre, se trouve la rouë, au moyen de laquelle & du poids de la cage, on fait descendre la *Vis* qui abaisse les Arbres. La cage doit avoir environ dix pieds de hauteur, sur quatre pieds neuf poûces par chaque face du quarré.

On doit bien prendre garde, pour les Pressoirs à Taissons, de ne point trop serrer, parce qu'on feroit casser les Arbres & que l'on briseroit tout, n'y ayant rien de plus fort qu'une *Vis*. On ne doit pas manquer de faire toutes les entailles à queuë d'alondre fort juste ; mais sur-tout il faut que la *Vis* & l'*Ecroux* soient artistement travaillées.

Ces grands Pressoirs font en une seule cuvée ou d'un seul *sac*, vingt à vingt-cinq pieces de Vin. On peut les faire moins grands d'un quart, & même d'un bon tiers, en sorte qu'ils ne puissent pressurer que de dix à quinze pieces de Vin : en ce cas, il faut diminuer à proportion la grandeur & la grosseur des pieces que nous allons décrire.

### *Noms, grandeur & grosseur des Pieces qui composent un gros Pressoir.*

Les *Arbres* de trente-deux à trente cinq pieds de longueur, doivent faire ensemble de deux pieds & demi à trois pieds de charge.

Les *Jumelles* vingt-huit pieds sur deux pieds de grosseur par le bas, seize à dix-huit poûces par le haut.

Les *Racines* douze pieds sur douze à treize poûces de grosseur : il faut observer d'y faire les contre-queuës d'alondre, pour joindre dans celles des Jumelles : les premieres se posent à quinze poûces du bas des Jumelles ; on en

doit mettre trois à la hauteur de ce qui est dans terre, les dernieres doivent être au niveau du dessus du faux chantier.

Sur les *Racines* des *Jumelles* & sur celles des *Taißons*, se posent des *Agraffes* de bois de neuf pieds sur neuf à dix poûces de grosseur, pour les lier ensemble.

Les *Chantiers* seize pieds sur quinze à seize poûces en quarré.

Le *Soüillar* dix-huit pieds sur dix huit poûces de largeur, & quinze poûces d'épaisseur.

Les *faußes Jumelles* quatorze à quinze pieds sur treize à quatorze poûces de largeur, neuf d'épaisseur par le bas, & six par le haut ; elles doivent être allegées à l'adresse des clefs, pour le repos des Arbres.

Le *Chapeau* des *fausses Jumelles* six pieds sur quatorze poûces de largeur, & neuf à dix d'épaisseur.

Les *Clefs* des Arbres à l'adresse de l'*Ecroux*, cinq pieds & demi sur huit poûces de grosseur à l'adresse de la tête, réduites à moitié dans le reste de la longueur.

Les *Clavettes* des clefs quatorze poûces sur cinq de largeur, & un au moins d'épaisseur.

Les deux *Contrevents* des fausses Jumelles huit pieds ou environ sur quatre à cinq poûces d'épaisseur, la largeur de même que celles des Jumelles.

Les deux autres *Contrevents* de ces fausses Jumelles neuf pieds sur sept à huit poûces d'épaisseur.

Les *Patoureaux* six pieds sur huit à neuf poûces de grosseur.

Les pieces de *Maye* qui font le bassin, douze pieds sur neuf à dix poûces de largeur & six d'épaisseur.

Les grands *Contrevents* mis comme en bande entre les fausses Jumelles, six à sept poûces.

Les deux *Taißons* quatorze pieds chacun sur seize poûces de grosseur par la tête, & douze par le bas.

La *Vis* quinze poûces par le bas avant son équarrissage, treize poûces à l'adresse des pas de la *Vis* qui forme la *ligne élißee*, & douze pieds de longueur.

La *Roüe* dix pieds de diametre avec des embranchemens de quatre poûces de grosseur, de même que les courbes sur lesquelles sortent des chevilles de bois hautes de quatre à cinq poûces & d'un de diametre, pour pouvoir mettre huit ou neuf hommes au-tour de la roüe.

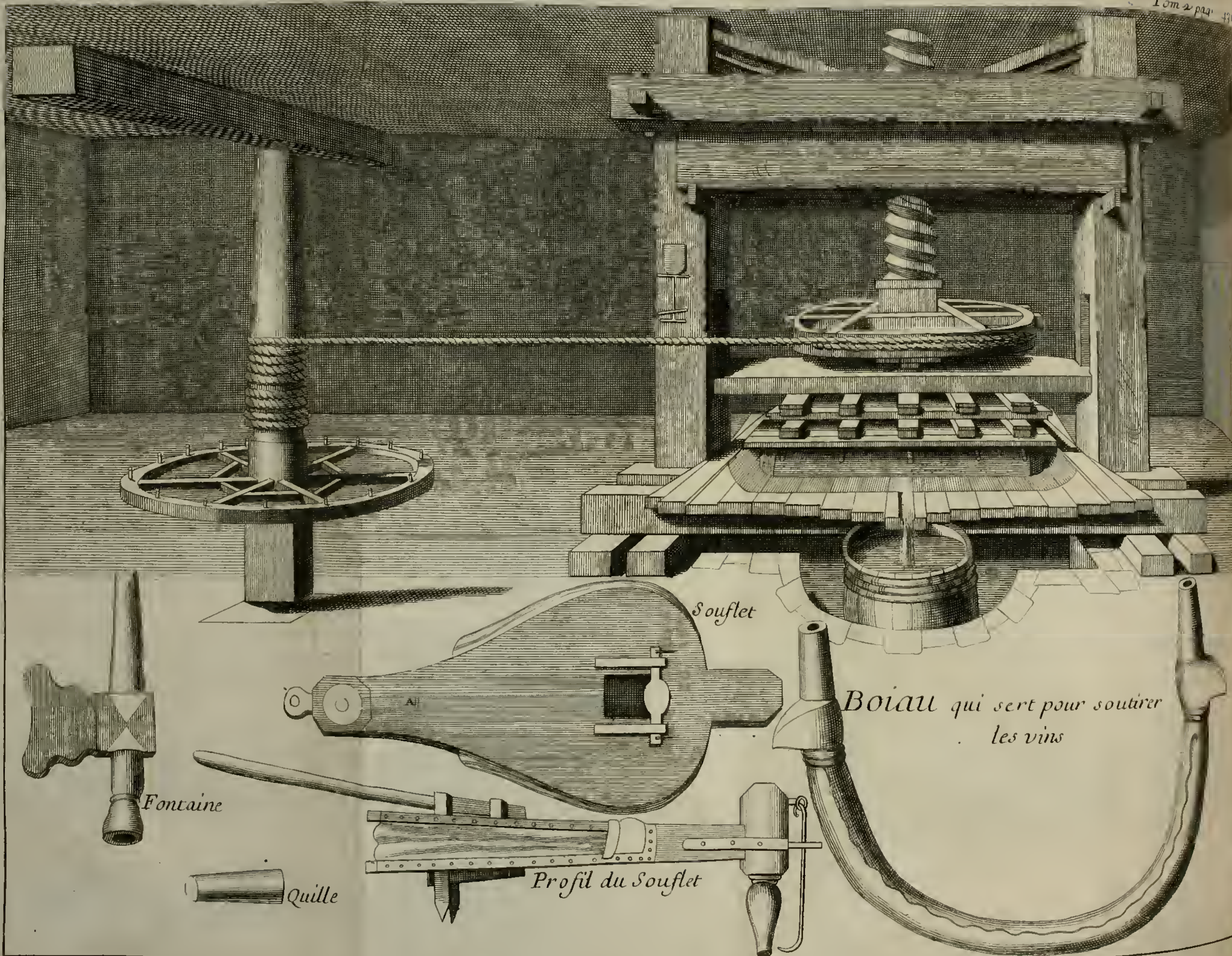
L'*Ecroux* six pieds sur deux pieds de large, & quatorze poûces d'épais : elle doit être crêtée de crêtes de fer.

Le *Chapeau* des *Jumelles* six pieds sur un pied de grosseur, & la même largeur que le haut des Jumelles.

Le *Coyar* qui se pose sous le *Noyau* entre les deux Jumelles, doit avoir la même largeur que les Jumelles, & treize à quatorze poûces d'épaisseur.

Les *Amoises* qui doivent embrasser le haut des Jumelles deux poûces plus haut que le dessous du *Coyar*, un pied de large sur cinq poûces d'épais.

Le *Noyau* deux pieds de hauteur sur douze à quatorze poûces de grosseur ; il se pose entre le *Coyar* & le *Chapeau* ; on passe en travers des Jumelles & du *Noyau*, une clef qui doit être travaillée fort juste, parce que c'est là où reside toute la force du Pressoir.


Souflet
Boiau qui sert pour soutirer
les vins
Fontaine
Profil du Souflet
Quille

Les *Coins* deux pieds de longueur sur neuf à dix poûces de largeur, & six à sept d'épaisseur.

La *Cage*, dans les Pressoirs à Cage, dix pieds de longueur ou profondeur, & quatre pieds neuf poûces en quarré, ou aux quatre faces.

Les *Moyaux* huit pieds & demi sur cinq poûces d'un sens, & six poûces de l'autre.

*Toutes ces pieces de bois doivent être de bois de Chêne, à la reserve des* Vis *qui doivent être de bois d'Orme du plus dur, & des* Ecroux *qui doivent être de bois de Noyer.* On peut, suivant les grosseurs des bois qu'on employe, faire la plûpart de ces pieces un peu plus longues ou un peu plus courtes........

### *Du Pressoir nommé Etiquet.*

Cette espece de Pressoir qu'on nomme *Etiquet*, est d'une bien moindre dépense que les autres, mais aussi il pressure bien moins de Vin ; il est cependant d'une trés-grande utilité, parce que la plûpart des Particuliers n'ont pas une si abondante Vendange, & qu'il leur suffit de pouvoir faire huit ou dix pieces de Vin à chaque cuvée.

La construction de l'*Etiquet* est presque la même que celle des autres Pressoirs ; on va expliquer ce qu'il y a de difference.

Le creux que l'on fait en terre, doit être de quatre pieds de profondeur, quatorze de largeur, & dix huit de longueur, plus ou moins, selon qu'on veut faire le Pressoir grand ou petit. On fait trois petites murailles de pierre de taille en travers du Pressoir, qui occupent le dessous du quarré du bassin ; on donne deux pieds d'épaisseur à celle du milieu, & deux & demi à celles des côtez : il faut laisser au milieu de chaque mur des côtez une ouverture d'environ vingt poûces en quarré pour le placement des deux jumelles qui se posent, l'une au milieu d'un côté du bassin, l'autre au milieu du côté opposé, & on les incline d'un poûce & demi vers le bassin : elles doivent être équarries & taillées sur trois de leurs faces, depuis le dessus des chantiers ; la tête doit rester brute. Dans les faces qui regardent le bassin, on creuse une entaille à la hauteur de deux pieds & demi du bassin, de trois poûces de largeur, quatre poûces de profondeur, & deux pieds de hauteur en montant vers la tête.

On place le faux chantier sur la muraille du milieu, & sur chacune autre, on fait poser deux racines qui embrassent les Jumelles, & qui sont assemblées avec elles par des renforts quarrez & des queuës d'alondre perduës : en travers de ces racines & du faux chantier, on met les quatre chantiers entaillez de même qu'aux autres Pressoirs ; ceux du milieu embrassent les Jumelles & s'assemblent avec elles comme les racines, & ils doivent passer de huit à neuf poûces les racines qui sont derriere les Jumelles ; le dessous des chantiers doit être entaillé d'un poûce & demi à l'adresse des racines, pour entretenir le tout ensemble : on met sur le tout les pieces de *Maye* que l'on serre comme il a été dit, & le bassin est de même que celuy des autres Pressoirs.

L'*Ecroux* doit être plus long de sept à huit poûces que le derriere des Jumelles, & les embrasser de toute leur grosseur ; il est placé au haut d'icelles & porté sur des clefs qui passent au-travers des Jumelles avec des clavettes ;

il doit être arrêté derriere les Jumelles avec une clef ; & sur la face, avec quatre barres de fer, faisant un quarré d'un pied & demi, percé aux quatre coins avec des boulons & des clavettes à quatre ou cinq poûces prés du *Tareau :* sur l'*Ecroux*, on met des planches de sa longueur qui le traversent, de sorte que les bouts sont tournez vers le devant du Pressoir ; sur ces planches on pose deux *Chapeaux* de même longueur aussi que l'*Ecroux*, qui embrassent le haut des Jumelles sous leur tête, à une entaille qui est faite à chaque bout par les faces qui se joignent : les Chapeaux & les Jumelles doivent être clavetez ensemble ; il faut mettre quatre contrevents qui prennent à la tête des Jumelles, & vont jusques sur le milieu de la longueur des Chapeaux, avec un renfort à chacun.

On fait ensuite une *Vis* du même Tareau que celle de l'autre Pressoir, avec un quarré par le bas pour y assembler une roue qui doit être posée horizontalement, bien consolidée avec cette *Vis*, & assemblée avec des courbes & des embranchemens d'un pied de largeur en croix ; les embranchemens doivent saillir hors les courbes de trois à quatre poûces de la moitié de leur largeur, pour pouvoir contenir le cable qui doit être au tour de la roue.

Sous le centre de la roue, on pose un *Mouton* de la longueur qui est entre les deux Jumelles, & de huit poûces de plus, pour y pratiquer à chacun bout une espece de *tenon* qui entre dans l'entaille des Jumelles dont il a été parlé ; ce *Mouton* doit être soûtenu par un boulon de fer qui entre par le bout de la *Vis*, pour être retenu & suspendu avec elle, en sorte qu'il puisse vaciller : il faut pour cela que le bout du boulon qui est sous le *Mouton*, ait du jeu avec la clavette qui le retient à l'autre bout dans la *Vis*.

A dix ou douze pieds du Pressoir, on place horizontalement ou perpendiculairement une roue avec un *Arbre-tour* auprés, qui doit joüer dans des *Plumars* de bois bien arrêtez : on attache à la roue qui est au haut du bassin, à l'un des embranchemens, ou à une cheville qu'on y enfonce à cet effet, l'œillet d'un gros cable de deux poûces & demi de diametre ; on peut faire tourner cette roue à la main un ou deux tours, avant d'y attacher ce cable ; il doit faire cinq ou six tours dans cette roue, & tenir par l'autre bout à celle qui est à côté du Pressoir ; on peut y employer sept ou huit hommes pour la tourner, & donner tout le mouvement qui convient pour le pressurage.

Il importe beaucoup d'observer que lorsqu'il ne reste plus qu'un tour & demi du cable autour de la roue qui est sur le bassin, s'il faut encore presser le *sac*, on doit remettre deux ou trois tours du cable à cette roue, pour achever le pressurage ; sans cela on risqueroit de casser la roue d'en-bas, & d'estropier les Pressureurs. Lorsque le sac est assez serré, on arrête la roue perpendiculaire pour une petite demie-heure, afin de donner le temps au Vin de s'écouler : à cette sorte de Pressoir, il n'y a que le *Mouton* qui presse & qui appuye sur les *Moyaux*, & il tient lieu des arbres qui sont aux autres Pressoirs. Il faut un homme experimenté, à qui les autres obéïssent, pour conduire le pressurage & pour couper ou trancher le marc, ainsi qu'il convient à chaque taille.

*Pieces particulieres à l'Etiquet.*

Les deux *Jumelles* seize pieds, sur dix-huit à vingt poûces de grosseur.

*L'Ecroux*

L'*Ecroux* quinze à ſeize pieds, ſur trois de largeur s'il ſe peut.

Les *Chapeaux* ſeize pieds, ſur treize à quatorze poûces de groſſeur,

Les *Contrevents* ſix pieds, ſur ſix à ſept poûces de groſſeur.

Les *Racines* douze pieds, ſur douze à treize poûces de groſſeur.

La *Vis* ſept à huit pieds de longueur, ſur treize poûces à l'adreſſe de la ligne *élice*, & ſeize poûces par le bas à l'adreſſe du quarré; elle doit être entaillée en cet endroit de deux poûces, pour poſer la roüe.

Le *Mouton* douze pieds & demi, dix-ſept à dix huit poûces de large ſur le milieu, & dix par les bouts, huit à dix poûces de large au milieu, réduits à ſix ou ſept par les bouts.

La *Roüe* du milieu neuf pieds de diametre, dix à onze poûces de groſſeur.

La *Roüe* perpendiculaire de pareil diametre, & cinq à ſix poûces de groſſeur à tous les bois.

L'*Arbre-tour* dix à onze pieds, ſur huit poûces de diametre.

Le *faux Chantier* & les pieces de *Maye* doivent être les mêmes qu'aux autres Preſſoirs en tout.

Les *Chantiers* dix-huit pieds, & de même largeur & groſſeur qu'aux autres Preſſoirs.

Les *Moyaux*, comme aux autres Preſſoirs, c'eſt-à-dire ſept à huit pieds ſur cinq à ſix poûces en quarré.

## CHAPITRE XI.

### *Maniere de cultiver la Vigne dans le Vignoble d'Orleans; du temps & de la maniere de planter & de tailler la Vigne.*

LE temps de lever le Plant de deſſus la jeune Vigne, eſt ordinairement le mois de Decembre, ou le décours de la Lune de Novembre, pourvû néanmoins qu'il n'y ait pas d'apparence qu'il doive bien-tôt geler; car il eſt bon que la playe que l'on fait à la Vigne en cette occaſion, puiſſe ſe fermer avant les fortes gelées. Le Plant qu'on leve dans cette ſaiſon, doit toûjours être pris au-deſſus du bon bois, parce que ſi on le levoit au-deſſous, l'Hyver feroit fendre le bois dans les endroits où il y auroit des playes; pour éviter cet inconvénient, il vaudroit bien mieux ne le lever que quand on taille la Vigne; mais d'un autre côté, ceux qui different juſqu'à ce temps-là riſquent quelquefois de ne pas avoir de bon Plant, parce qu'il arrive ſouvent pendant l'Hyver des accidens qui gâtent le bois, comme la champlure & les fortes gelées; au lieu que quand il eſt levé & étouffé de bonne heure, il ſe conſerve bon juſqu'à ce qu'on le plante. Quand le Maître n'en a pas beſoin pour luy-même, il doit défendre expreſſément à ſon Vigneron d'en lever plûtôt que dans le temps qu'on taille la Vigne, & encore ne le doit-il jamais faire ſans luy en avoir demandé & obtenu la permiſſion. Car s'il eſt intereſſé, il ne fera point difficulté de tirer de deſſus la jeune Vigne de ſon Maitre, tout ce qu'il y aura de meilleur bois pour le donner à ceux qui luy auront demandé du Plant, pourvû qu'il ſoit aſſûré qu'on le luy payera largement. On pourroit bien permettre à un Vigneron de vendre du Plant

ſans uſer d'aucune précaution avec luy, ſi l'on étoit aſſûré de ſa probité; mais il s'en trouve tant qui en ont ſi peu, qu'il eſt beaucoup plus à propos de ne le point ſouffrir; & quand même on pourroit lever du Plant de deſſus la Vigne, je ne vois pas qu'un Vigneron puiſſe être en droit d'en tirer le profit; car lorſque ſon Maître fait planter de la Vigne & qu'il ne trouve point de bon Plant dans les ſiennes, c'eſt luy-même qui en achette & qui le paye, & non pas ſon Vigneron, ainſi il eſt fort naturel que le Maître profite du Plant que ſes jeunes Vignes produiſent. Un Vigneron ne manquera peut-être pas de dire que tout le ſarment luy appartient, & que par conſequent il luy ſera toûjours permis de diſpoſer de tout le Plant, ſans qu'il ſoit obligé d'en rendre compte à ſon Maître. On répond à cela qu'il n'eſt point vray que le ſarment luy appartienne, & que ce n'eſt que par charité qu'on le luy abandonne, afin qu'il puiſſe plus facilement ſe chauffer ſans être obligé d'acheter du bois, & ménager davantage le Charnier de ſon Maître.

On ne doit jamais étouffer le Plant qu'auparavant l'on n'ait ôté tous les brins, les martinets & les druges, parce que ſi l'on attendoit pour le faire juſqu'au temps où l'on doit planter, il ſeroit impoſſible que, pour les débarraſſer les uns d'avec les autres, l'on n'abattît pluſieurs coſſons, & le plus ſouvent ceux qui ſe trouvent les mieux placez & qui doivent produire le plus beau & le meilleur bois.

*Du temps & de la maniere de planter.*

On ne doit planter la Vigne dans les terres fortes que ſur la fin d'Avril ou dans le mois de May, ſuivant la diſpoſition du temps & la qualité de la terre, & bien examiner ſi celle qui eſt déja plantée eſt entierement remplie, & lorſqu'il y a des ſouches mortes ou de groſſes pierres, on doit les arracher ſi-tôt que la Vendange eſt faite, ou du moins aprés que l'on aura paré, il ſera à propos de tenir la terre ouverte juſqu'à ce que l'on y plante, afin qu'elle ſe mûriſſe pendant l'Hyver; & lorſqu'il eſt paſſé & que la ſeve eſt dans le bois de la Vigne, on met un brin de Plant ſur playe dans les endroits où il en manque & où il ne ſe trouve pas de bois propre à faire des foſſes. Il faut bien ſe donner de garde d'entreplanter lorſque le Raiſin commence à paroître, parce qu'on ne peut creuſer la terre ſans couper une grande partie des racines de la Vigne, ce qui peut l'endommager trés conſidérablement, c'eſt à quoy on ne fait pas toûjours aſſez de reflexion. Je conviens que l'entreplant pourroit roüir en terre ſi les pluyes étoient frequentes & froides dans cette ſaiſon; mais il n'importe, il vaut mieux riſquer de perdre l'entreplant qui ne produit encore rien, que non pas de la Vigne qui eſt toute en rapport.

Pour faire prendre plus ſûrement racines à ce que l'on a entreplanté, il ſeroit bon de mettre dans chaque trou, lorſque le brin n'eſt encore qu'à demi enterré, un peu de terreau ou du fumier conſommé; car s'il étoit trop chaud, il pourroit brûler l'entreplant ou engendrer de gros vers qu'on nomme communément Turcs, qui rongent la Plante & la font mourir, parce qu'ils empêchent qu'elle ne faſſe des racines. Cet entreplant a beſoin d'être plus ſouvent labouré que la Vigne, car il ne prendroit pas racines ſi l'herbe le ſuffoquoit; c'eſt pourquoy entre le premier & le ſecond labou

ou aussi-tôt qu'il paroît de l'herbe dans la Vigne, il est trés-necessaire de serfoüetter tous les brins qui ont été plantez dans le commencement du Printemps; il est mieux de donner cette petite façon immédiatement aprés une pluye; & quand l'année est trop séche il faut parcourir les Vignes, pour leur donner à tous un peu d'eau.

Si les Vignerons disent qu'il ne faut jamais remplir le vuide des Vignes que par le moyen des fosses, parce que l'entreplant ne fait jamais bien dans la plus grande partie des terres où l'on en met, on peut leur répondre que cela pourroit bien arriver, si étant planté, ils le réduisoient à n'avoir point d'autres façons que celles qu'ils donnent aux Vignes; mais qu'il est trés-sûr qu'il n'en manquera guére s'ils veulent user des précautions qu'on vient de leur marquer ci-dessus. Une Vigne peu remplie fait plaisir à un mauvais Vigneron, parce qu'il y a moins à travailler, & qu'il en est aussi bien payé que s'il n'y avoit point de vuide.

L'entreplant doit toûjours être sur playe, il vaut mieux que le chevoli dans presque toutes les terres, en ce que, pour peu qu'il prenne racines la premiere année, on peut s'assurer qu'il ne manquera pas de bien faire dans la suite, à moins qu'il n'arrivât quelque accident extraordinaire. Au lieu que si le chevoli ne prend pas bien racines dés la premiere année, il ne fait que papillotter & meurt ensuite. Je sçay que plusieurs Vignerons ne seront pas de ce sentiment, mais peut-être ne sont-ils pas assez éclairez sur cet article, ou qu'ils ne parlent pas sincerement, tant on a de peine à tirer la verité de ces sortes de gens, jamais ils ne veulent convenir des choses, ou qu'ils croyent leur être desavantageuses, ou qui ne sont pas tout-à-fait conformes à leurs idées; car ils ne travaillent point assez à se perfectionner dans leur art, ils se bornent seulement à une certaine routine qu'ils ont apprise les uns des autres, ou s'ils font quelque nouvelle découverte qui puisse être avantageuse à la culture de la Vigne: ils s'en servent sans la communiquer aux autres, du moins aux Bourgeois contre qui la plûpart entretiennent presque toûjours une antipathie avec laquelle ils semblent être nez.

Quand on plante, il faut donner à la Vigne rouge, sur-tout aux Auvernats, environ cinq pieds & demi de largeur pour la poüée & pour l'orne, & deux pieds & trois poûces de distance d'un sep à l'autre; quand on leur donne cette largeur & cette distance, la Vigne en dure bien plus long-temps, se défend mieux contre les gelées d'Hyver, produit de plus beau & de meilleur fruit, & par consequent du Vin qui en a plus de qualité. Les Vignerons même y trouvent leur compte en ce qu'ils ont moins à tailler, à lier, à ébourgeonner, à accoller, &c. que s'ils avoient à travailler dans des Vignes où les poüées fussent moins larges & les seps plus pressez, c'est pourquoy il s'en trouvera peu parmi eux qui ne soient de ce sentiment.

A l'égard des Vignes blanches, il suffit de leur donner quatre pieds & demi pour la poüée & pour l'orne, parce qu'ordinairement n'ayant pas tant de bois que les Auvernats, elles occupent moins de terrain quand on les lie. Dans certaines terres, on fait des paillots qui ont beaucoup plus de largeur que les poüées dont on vient de parler, ces paillots se font afin d'empêcher que la trop grande ardeur du Soleil n'altere trop une Vigne qui est plantée dans une terre brûlante par elle-même.

Quoyqu'on ait dit que le Plant sur playe soit meilleur que le Chevoli, cependant on doit toûjours en avoir de cette derniere espece, afin d'empêcher qu'un Vigneron qui n'entreroit pas assez avant dans les interêts de son Maître ne luy apporte pour excuse de ce que ses Vignes ne sont pas entierement remplies, qu'il n'avoit point de chevoli & qu'il ne s'est point trouvé de bois propre à faire des fosses : cette derniere raison est quelquefois valable ; mais si le Vigneron n'est pas honnête homme, il la fera subsister autant de temps qu'il jugera à propos, puisque tous les ans en taillant la Vigne, il n'aura qu'à couper le bois dont il auroit pû se servir pour faire des fosses. Ainsi pour écarter tous les pretextes qu'il pourroit alleguer afin de couvrir sa negligence, l'on doit toûjours avoir du chevoli, & de toutes les especes qui peuvent le mieux convenir à la terre où la Vigne est plantée, & user, pour luy faire prendre racines, de toutes les précautions qu'on a marquées ci-dessus dans cet article ; car on avouëra qu'il est désagreable de payer toutes les façons d'une terre qui ne produit rien à son Maître ; il est vray que cela ne chagrine guére un mauvais Vigneron, parce qu'il en a moins à lier, à tailler, &c. que si toutes les Vignes de son Maître étoient bien remplies ; mais ce n'est pas à quoy on doit avoir le plus d'égard.

Quand on tire le chevoli de terre pour l'entreplanter, il faut toûjours avoir soin de couper le dernier cosson qui est la playe ; car ayant ordinairement beaucoup plus de racines que les autres, il s'y fait une gourme qui arrête toute la nourriture qui se communiqueroit jusqu'à l'extrémité du brin qui ne fait que papillotter pendant quelques années, aprés lesquelles il ne manque jamais de mourir.

Il ne faut jamais planter la jeune Vigne la même année que l'on a arraché la vieille, à moins que l'on n'ouvre les rangs de bonne heure pour faire hyverner la terre, & qu'on ne les charge de terreau sur la fin de l'Hyver dans les terres où l'on ne plante qu'au mois d'Avril ; alors la plante ne manquera pas de faire des racines, parce qu'elle sera mise en terre neuve. Afin d'éviter cette dépense qui ne laisseroit pas d'aller assez loin pour ceux qui n'ayant point de terre à prendre sur leur heritage, seroient obligez d'en acheter ou d'en faire chercher & en payer la voiture qui est presque toûjours chere, on pourroit laisser reposer la terre une année sans y rien semer, & la faire labourer à la bêche pendant ce temps, deux ou trois fois le plus profondement qu'il seroit possible, sans néanmoins rompre le soulage ; il n'en faut pas davantage pour faire prendre entierement à la terre l'amertume qu'elle contracte toûjours, quand elle a long-temps nourri de la Vigne & sans interruption. Ceux qui ne veulent pas se donner cette patience, & qui veulent absolument planter la jeune Vigne l'année même que la vieille a été arrachée, peuvent faire fumer chaque brin à mesure qu'on le plante, il en coûte moins que pour faire mettre du terreau, car il ne faut guére plus de deux cens hottées de fumier pour planter un arpent de cette maniere, au lieu qu'il faudroit prés de quatre mille hottées de terre, qui coûteroient bien davantage à proportion. On ne doit mettre le fumier sur chaque brin de Plant, que lorsqu'il est couvert d'environ un demi pied de terre ; car s'il y touchoit immédiatement, il pourroit brûler le Plant ou engendrer des Turcs qui le feroient mourir. Plusieurs, aprés avoir arraché la Vigne, y sement du Sain-

foin & l'y laiſſent pendant pluſieurs années ; c'eſt un trés-bon moyen d'améliorer la terre : je crois qu'il faut en cela ſuivre l'uſage du Pays où cela ſe pratique.

On peut encore aprés la vendange, arracher la vieille Vigne, ouvrir auſſitôt les rangs, afin de faire hyverner la terre, les remplir de fumier & le couvrir le plus exactement que l'on pourra, afin d'empêcher qu'il ne jette de l'herbe ſi facilement. Il faut encore avant l'Hyver ſur la fin de Novembre, & dans le Printemps quinze jours avant de planter, donner une bonne façon à la terre, afin de la mêler avec le fumier & de faire mourir les Turcs en cas qu'il s'en trouvât. Cette maniere de planter eſt encore fort bonne.

Cependant il eſt trés-certain que la meilleure de toutes & celle qui coûte le moins eſt d'ouvrir les rangs avant l'Hyver, & d'y ſemer au Printemps de la Veſſe le plus épais que l'on pourra, lorſqu'elle commencera à mûrir l'étouffer exactement, & quand elle ſera pourrie & conſommée, elle fera une eſpece de fumier meilleur que le fumier même de quelque eſpece qu'il puiſſe être. Quoyque la terre ſoit devenuë bien meilleure par le moyen de cette Veſſe que l'on y aura fait pourrir, il faut encore quelque peu de temps avant d'y planter, façonner les rangs, afin que cette Veſſe conſommée ſe mêle & s'incorpore avec la terre & la rende plus douce, & par conſequent plus propre à faire prendre racines au Plant que l'on y doit mettre.

Quand on a de la Vigne à planter deſſous de grands Arbres ou aux environs, ou dans des endroits ſujets aux gelées du Printemps, il faut, pour les Auvernats, mettre du fourmenté noir, il eſt plus dur à la gelée & à la coulure, & donne du fruit plûtôt que les autres ; & quand il eſt mêlé avec l'Auvernats franc, il en fait beaucoup mieux. Dans les Vignes blanches on peut mettre du mêlier ou celuy que l'on croit qui convient mieux à la terre où l'on a deſſein de planter.

On pourroit auſſi y mettre de l'Auvernat blanc, mais il eſt un peu tendre à la gelée & difficile à vendanger, parce qu'étant plûtôt mûr que les autres, lorſqu'on le coupe on fait tomber à terre la plus grande partie des grains que les Vendangeuſes ne ſe donnent guére la peine de ramaſſer, ſur tout lorſqu'elles travaillent pour les Bourgeois ; mais pour éviter cet inconvenient, il n'y a qu'a le planter en particulier, alors on pourra le vendanger ſans attendre la maturité des autres. Au reſte, ce complant eſt d'une fort bonne eſpece, & dans la plus grande partie des terres il produit beaucoup de Vin & d'une excellente qualité.

Il faut remarquer que dans les terres compoſées de ſables & de cailloux, on plante & entreplante pendant l'Avent & juſqu'à ce que l'Hyver commence, ſans que l'on puiſſe avoir lieu d'apprehender que le complant y roüiſſe, parce que cette eſpece de terre ne retient pas l'eau comme celles qui ſont fortes.

On ne doit point mettre d'Arbres dans les Vignes, & n'y jamais ſouffrir, ſur-tout dans les Plantes, aucuns Légumes, comme Navets, citroüilles, Pois, Féves, encore moins les Choux qui ſont les plus propres de tous à dégraiſſer en peu de temps les meilleures terres ; cependant pluſieurs Vignerons ne ſont pas fâchez de trouver des Maîtres à qui ils puiſſent faire com-

prendre que l'on doit toûjours mettre des Légumes parmi la Plante, & que cela luy fait beaucoup de bien ; il eſt bien ſûr que cela leur en fait encore davantage à eux mêmes, parce que, diſent-ils, c'eſt un moyen trés ſûr d'attirer les Turcs qui s'attacheroient infailliblement à cette Plante : on peut leur répondre que toutes les terres ne produiſent pas des Turcs, & que quand même il s'en trouveroit quelques-unes qui y fuſſent ſujettes, on pourroit y ſemer des Féves ſeulement, mais en petite quantité. Les groſſes chaleurs engendrent quelquefois certains petits animaux que l'on nomme Gribouris qui font bien du tort à la Vigne, parce que pendant l'Eté ils en mangent les Raiſins, & les racines pendant l'Hyver ; on prétend que quand ils ſentent des Féves ils abandonnent la Vigne pour les manger, en ce cas on feroit bien d'en planter ; mais lorſqu'il ne paroît dans la Vigne ni Turcs, ni Gribouris, il n'y faut jamais planter aucuns Légumes ; & ſi l'on n'y prend bien garde, il arrivera ſouvent que les Vignerons feront accroire à leurs Maîtres que leurs Vignes, ſur-tout les Plantes, ſont toutes remplies de ces ſortes d'Inſectes, afin qu'ils leur permettent d'y mêler des Légumes ; il faut bien ſe donner de garde de les croire trop legerement ſur cet article, comme ſur beaucoup d'autres ; car on ne ſçauroit être aſſez perſuadé que preſqu'en toutes choſes ils n'ont que leurs interêts en vûë ; quoyque cependant ils feignent toûjours de ne chercher que ceux de leurs Maîtres : ainſi je crois que le plus ſûr pour un Maître qui n'auroit pas le temps ou ne voudroit pas ſe donner la peine d'examiner les choſes aſſez à fond pour n'être pas trompé, ſeroit de ne rien ſouffrir du tout dans ſa Vigne que ſa Vigne même. Si néanmoins les Vignerons qui ont dans leurs Vignes & des Arbres & des Légumes, ne laiſſent pas d'y cueillir beaucoup de Vin, ſouvent même plus que les Bourgeois à proportion, quoyqu'ils n'y mettent pas toûjours autant de fumier, c'eſt qu'ils donnent à leurs Vignes toutes les façons dans les temps & de la maniere qu'il faut, & qu'ils obſervent exactement tout ce qui eſt marqué dans ce Memoire.

*De la Taille.*

On ne doit jamais commencer à tailler que vers le décours de la Lune de Février, lorſque les Lunes ſe trouvent avec les mois dont elles portent le nom ; car ſi elles ne venoient qu'aprés, il ſeroit trop tard pour commencer à donner cette façon, au moins dans une grande partie du Vignoble. Le Vigneron qui taille proprement, ne manque jamais d'ôter tous les martinets & toutes les druges qu'il trouve aux brins qu'il taille. On doit l'avertir de bien prendre garde en coupant les druges, à ne pas emporter du même coup le coſſon qui y touche, ce qui luy arrive ſouvent quand il travaille avec trop de précipitation.

Si l'on ne pouvoit tailler la Vigne que lorſqu'elle commence à entrer en ſéve, elle produiroit beaucoup plus de Vin qu'elle ne fait ; mais cela n'eſt pas facile à executer, car lorſque la ſéve monte tard dans le bois, ce qui arrive quand l'Hyver a été long, on ſe trouveroit ſi preſſé de l'ouvrage, qu'il faudroit preſqu'en même temps tailler, labourer & lier, ce qui embaraſſeroit fort les Vignerons.

Il ne faut pas laiſſer trop de bois à la Vigne ſous prétexte qu'elle eſt jeu-

ne, car cela l'épuiseroit de telle ſorte, qu'elle mourroit infailliblement deux ou trois ans aprés avoir produit beaucoup de fruit, à moins qu'elle ne fut bien fumée & plantée dans un bon fonds de terre.

Pour la renouveller, on doit luy laiſſer des pouces, & quelque temps aprés couper les vieux mouchets, parce qu'ils occupent trop de place, tirent beaucoup de ſubſtance de la ſouche, & donnent peu de Vin par rapport à la longueur du bois qu'ils ont. Il faut auſſi empêcher que le Vigneron ne coupe les jeunes mouchets juſques ſur la ſouche ; il le fait aſſez ſouvent pour avoir plûtôt fini ſon ouvrage, s'épargner la peine de les conduire & de les lier ſur la poüée, & avoir davantage de ſarment & de charnier à brûler ; cependant le jeune bois ne produit pour l'ordinaire du Raiſin, ſur-tout dans les Vignes rouges, que quand il eſt ſur du vieux, & non pas ſur la ſouche immédiatement. Ceux qui, ſelon l'uſage du Pays, ſont obligez de déchauſſer leurs Vignes en les taillant, ne doivent commencer à donner cette façon que quand l'Hyver eſt entierement paſſé, pour ne pas s'expoſer à les faire mourir, comme il arriva à pluſieurs l'année 1709.

## CHAPITRE XII.

### *Du temps & de la maniere de faire les foſſes, & des labours de la Vigne.*

CE ſeroit ici le lieu de parler des ſautelles & de la maniere de les faire ; mais on n'en dira rien du tout, parce qu'elles ſont ſi expreſſément défenduës, que l'on ne veut jamais les recevoir en Juſtice : ainſi lorſque l'on exige d'un Vigneron qu'il faſſe par arpent quarante foſſes, conformément à la Coûtume d'Orleans, il doit effectivement les faire ; & s'il s'aviſoit de dire qu'au lieu de foſſes il a fait des ſautelles, il eſt certain qu'il ſeroit condamné à dédommager ſon Maître du tort qu'il luy auroit cauſé pour avoir fait des ſautelles. Cette nouvelle maniere de coucher le jeune bois pour renouveller la Vigne, n'a été introduite par les Vignerons, que pour s'épargner la peine & le temps qu'il faut donner à une foſſe ; car elle eſt bien plus difficile à faire qu'une ſautelle : c'eſt pourquoy les Vignerons, à moins qu'ils ne travaillent dans leurs propres Vignes, n'en font que le moins qu'ils peuvent, ſoit parce qu'ils ne ſçavent pas comment il s'y faut prendre, ce qui arrive à la plûpart, ſoit qu'ils ne veulent pas s'en donner la peine.

Pour bien faire une foſſe, on doit déchauſſer la ſouche & l'enterrer entierement dans le ſoulage, afin que les brins puiſſent être couchez à ſa ſuperficie, & que l'ambiaiſement touche immédiatement à la bonne terre. Il faut que le principal brin rempliſſe la place qu'avoit la ſouche d'être couchée, & on ne doit le mettre dans cette ſituation qu'aprés l'avoir fait paſſer pardeſſous la ſouche, & il faut que l'anneau ſoit toûjours dans la poüée : les brins les plus longs ſont ceux que l'on doit conduire dans les endroits les plus éloignez de la ſouche.

Quand le bois dont on se sert pour faire des fosses est suranné, l'on y trouve deux avantages. Le premier consiste à empêcher que ce bois ne roüisse en terre, ce qui pourroit bien arriver si l'on faisoit les fosses trop tôt, que le bois fut nouveau & que peu de temps aprés qu'il auroit été couché il vint à tomber beaucoup d'eau : le second, à tirer de ce bois l'année précédente tout le fruit qu'on auroit été contraint d'enterrer.

Quand les fosses ont été couvertes d'un demi pied de terre ou environ, l'on aura soin d'y mettre une hottée de fumier pour deux souches qui ne doivent jamais fournir plus de cinq fosses ; cela est ainsi reglé par la Coûtume, parce qu'apparemment on ne peut en tirer davantage sans s'exposer à alterer la Vigne. Il n'est pas absolument necessaire de mettre du fumier dans les fosses ; mais si on le fait, il est juste de récompenser le Vigneron du temps qu'il donne à cela, car il n'y est pas obligé.

On commence d'ordinaire à faire les fosses depuis le mois de Mars jusqu'à la Saint Jean, il n'y a que celles qui se font dans cet espace de temps qui puissent être reçûës en Justice ; pour moy, je crois que le temps le plus propre est aussi tôt que la séve ne fait que commencer à monter dans le bois entre les façons de la taille, du premier labour & du liage. Il ne faut pas attendre plus tard, afin d'éviter l'inconvenient où l'on tombe lorsqu'on plante dans une saison plus avancée où l'on ne peut pas creuser la terre sans couper les racines des Vignes, ce qui leur fait du tort, parce qu'elles sont dans le plus fort de leur séve.

Quand on laboure les fosses l'année d'aprés qu'elles ont été faites, on doit couper exactement tous les cossons qui ont fait des racines proche la superficie de la terre. Si l'on negligeoit de le faire, elles ne manqueroient pas d'attirer à elles la substance de celles qui sont plus avant en terre, ce qui les affoibliroit de telle sorte, qu'aprés quelques années elles deviendroient à rien ; & un Hyver un peu violent ou des chaleurs extraordinaires penetreroient infailliblement jusqu'à ces racines peu enterrées, & les altereroient si considérablement, qu'il seroit impossible que cela ne fit mourir la Vigne.

*Du premier Labour.*

Dans les terres fortes, le premier labour se fait dés le commencement de Mars, pourvû néanmoins que la terre soit saine & qu'il n'y ait pas d'apparence qu'il doive bien tôt tomber de l'eau. Dans d'autres terres, on attend jusqu'à la fin d'Avril quand le temps est sec ou qu'il gele un peu, & que la Vigne n'est pas encore avancée ; cette façon en est beaucoup meilleure, parce que les herbes meurent plus aisément, & on ne laboure que pour les détruire. On doit bien prendre garde en donnant cette façon, à ne pas découvrir le fumier qu'on a mis dans la poüée avant l'Hyver, car pour peu qu'il parut, il attireroit infailliblement les gelées lorsqu'elles arrivent dans cette saison.

Pour connoître si une Vigne est bien labourée, il faut examiner si les poüées qu'on a dû hausser en parant sont tellement rabattuës dans l'orne, que les poüées & les ornes ne soient presque pas plus élevées les unes que les autres, c'est un des plus sûrs endroits par où l'on puisse juger de la qualité de ce labour, si les tasses d'herbes sont tournées de telle sorte qu'il n'y ait

que

que leurs racines qui paroiſſent, ſi la terre eſt ſoulagée profondément dans la poüée, ſur-tout à l'entour du ſep ; & enfin ſi le Vigneron en a arraché avec la main les herbes qui ſouvent s'y trouvent collées & qui ne peuvent pas toûjours s'emporter avec l'inſtrument dont ils ſe ſervent pour donner cette façon. C'eſt en la donnant qu'il faut avoir un grand ſoin d'arracher le chien-dent en cas qu'il y en ait ; un Vigneron negligent ſe donne rarement cette peine, à moins qu'il ne travaille dans ſes propres Vignes ; cependant c'eſt une herbe qui altere & uſe beaucoup la terre, & qui par conſequent fait bien du tort dans les endroits où on la laiſſe taller. Le moyen de l'arracher aiſément, eſt de bien fumer la terre dans les endroits où il y en a, & de ne point remuer le fumier que l'année ſuivante, ſes racines ne manqueront jamais de remonter en-haut pour y chercher de la nourriture; & lorſqu'elles ſe trouveront entre la terre & le fumier, il ſera facile de les arracher entierement.

Un Vigneron qui ne travaille pas fidelement peut tromper ſon Maître en donnant cette façon, lorſqu'il fait des ralées ou des patez en ſe ſervant d'une partie de la terre qu'il aura remuée pour couvrir celle qu'il n'aura pas remuée, quoyqu'elle dût l'être comme le reſte, c'eſt ſurquoy on ne peut trop veiller, car ce labour eſt celuy de tous que l'on peut regarder comme le plus eſſentiel à la Vigne. Quand il y a lieu d'apprehender qu'il n'arrive quelques gelées dans le Printemps, on doit ceſſer de travailler à la Vigne, & ne pas ſouffrir que l'on y cueïlle l'herbe. Il faut encore empêcher les Vignerons de labourer ſi-tôt qu'il eſt tombé des pluyes abondantes ; il eſt bon de laiſſer paſſer un jour, ſur-tout dans les terres fortes, parce que ſi l'on remuoit la terre avant d'avoir donné à l'eau le temps de la pénétrer ou de s'écouler, on feroit de la bouë, & cette façon deviendroit preſque inutile.

### *Du Binage ou ſecond labour.*

Le Binage qui eſt le ſecond labour, peut ſe donner dans les terres fortes dés le vingtiéme May, pourvû qu'il n'y ait plus du tout de gelées à craindre. C'eſt dans ce ſecond labour qu'il eſt neceſſaire de remuer le fumier où l'on n'a pas touché en donnant le premier ; cette façon eſt bonne dans un temps ſec, parce que les herbes meurent plus aiſément.

Il faut faire en ſorte que dans ce labour, comme dans tous les autres, les taſſes d'herbes ſoient tournées de telle ſorte qu'il n'y ait que leurs racines qui paroiſſent ; les mauvais Vignerons ſe contentent de les remuer ſans les tourner, ce qui fait qu'au lieu de mourir, elles reprennent racines ; ils le font quelquefois par negligence, plus ſouvent par interêt, & jamais par mégarde, afin que l'heritage de leurs Maîtres leur fourniſſe toûjours de l'herbe pour nourrir leurs Vaches, au lieu que les Vignes qui leur appartiennent ſont toûjours extremement nettes.

Il eſt trés-neceſſaire d'engager un Vigneron à ne jamais commencer le rebinage qu'auparavant il n'avertiſſe ſon Maître de la façon qu'il veut commencer à donner ; car le binage & le rebinage ſe faiſant ſi prés l'un de l'autre, & n'y ayant aucune façon de Vigne qui les ſépare, un Vigneron qui voudra tromper ſon Maître en cette occaſion, en viendra facilement à bout, en luy faiſant accroire que les dernieres Vignes qu'il a binées, ſont les pre-

mieres qu'il aura rebinées ; cela arrive trés-souvent. C'est pourquoy le Maître ne peut se dispenser de visiter toutes ses Vignes, non-seulement dans cette occasion, mais encore toutes les fois que son Vigneron ayant fini un labour, en doit aussi-tôt recommencer un autre. Il est aussi fort à propos de l'engager à faire un labour tout de suite, parce qu'en travaillant tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, il peut plus facilement tromper ceux qui ne se connoissent pas à son ouvrage, & ne manquera pas de dire des Vignes qui n'auront point été rebinées, qu'elles l'ont été les premieres, & que l'eau qui depuis est tombée avec abondance aura battu la terre de telle sorte, que cette façon paroîtra n'avoir pas été donnée. Il faut avouër que si un Vigneron n'est pas honnête homme, il peut dans cette occasion tromper aisément son Maître, sans qu'il puisse s'en appercevoir ; mais pour que cela arrive, il faut qu'il soit tombé des pluyes extraordinairement fortes, car celles qui ne le sont pas ne peuvent produire le même effet.

### *Du Rebinage ou troisiéme labour.*

Le Rebinage qui est le troisiéme labour, doit commencer avec le mois de Juillet & même auparavant si cela se peut, & toûjours être entierement fait avant que la moisson commence, parce que comme la plûpart des Vignerons y vont, il arrive souvent qu'ils reviennent malades ou si fatiguez, qu'ils sont absolument hors d'état de donner cette façon comme il faut, ou que la Vendange (au moins celle des Auvernas) doit commencer si peu de temps aprés que la moisson a fini, que le raisin n'a pas le temps de se sentir de la façon qu'on donne à la Vigne. Les Vignerons qui auroient lieu de craindre qu'on ne leur retranchât le payement de cette façon s'ils ne la donnoient pas, parce qu'effectivement elle ne leur seroit point dûë, diront sans doute à leurs Maîtres, pour les engager à la faire donner, que cela sert toûjours de quelque chose, quoyque l'on soit à la veille de la Vendange. J'avouë qu'ils n'ont pas tout-à-fait tort de parler ainsi ; car si cette façon ne sert de rien à la Vigne, elle est au moins utile aux Vignerons, en ce que la terre étant par-là renduë plus facile à remuer, ils en ont moins de peine lorsqu'ils la parent aprés la Vendange. Il est pourtant vray que s'il y avoit beaucoup d'herbes dans les Vignes, on pourroit leur donner cette façon jusqu'à quelque semaine prés de la Vendange ; quelques-uns même ne le font qu'aprés qu'elle est entierement finie, mais cela ne paroît pas d'une grande utilité.

Plus il fait sec, plus ce labour est bon, parce qu'en remuant la terre on remplit les fentes que la chaleur y auroit pû faire, & par ce moyen le pied de la Vigne se maintient plus frais ; il n'y a que le Vigneron qui ne travaille pas dans sa propre Vigne qui puisse dire le contraire, parce qu'il en a plus de peine. Je conviens néanmoins que si la chaleur étoit trop violente, il ne faudroit pas toucher à la Vigne, parce que cela feroit brûler le raisin quand même il commenceroit à tourner.

On doit donc bien prendre son temps pour donner cette façon, & ne la point retrancher sous pretexte qu'il n'y a point du tout ou que trés-peu de raisins dans la Vigne ; car si on l'obmet, il se pourra faire que la terre jettera de plusieurs sortes d'herbes qui ont des graines, lesquelles tombent à terre quand elles sont mûres, s'y conservent pendant l'Hyver & ne manquent

jamais dans le Printemps & dans le cours de l'année ſuivante de produire de nouvelles herbes qui ne laiſſent pas de faire tort à la Vigne, où il n'en faut jamais ſouffrir.

*Du quatrième labour, ce qu'on appelle cartager.*

On donne quelquefois à la Vigne un quatriéme labour, ce qu'on appelle ordinairement cartager. On ne doit pas refuſer cette façon aux Vignes où l'on a mis du fumier depuis la derniere Vendange, & lorſque l'année a été pluvieuſe, parce que les frequentes pluyes & le fumier produiſent pour l'ordinaire des herbes qui uſent la terre & empêchent que les raiſins ne profitent & ne mûriſſent. Les Vignerons n'étant pas obligez de donner cette façon, à moins qu'on ne les y ait engagez par un marché, ce qui ne ſe doit pas faire, parce que pluſieurs feroient en ſorte de n'avoir jamais le temps de la donner, & cependant trouveroient toûjours le moyen de s'en faire payer, il eſt juſte de leur en tenir compte en la leur payant en particulier, ils en ont fait eux-mêmes le prix par mégarde, voici en quelle occaſion.

L'année 1709, la rigueur de l'Hyver ayant gelé preſque toutes les Vignes des environs d'Orleans, on les coupa au pied, & la plus grande partie n'ayant pouſſé que du bois & encore ſur la ſouche, pluſieurs jugerent à propos de retrancher le rebinage, comme une façon qui paroiſſoit alors peu neceſſaire à la Vigne, puiſqu'elle n'avoit pas de fruit à produire cette année, on voulut diminuer aux Vignerons trois livres par arpent; mais ayant repreſenté que cette diminution étoit trop conſiderable, on s'en tint à la taxe qu'ils en firent eux-mêmes de quarante ſols par arpent; & cela eſt ſi vray, que ceux qui cartagerent des Vignes l'année ſuivante, ſe contenterent de cette ſomme quoyqu'ils euſſent travaillé dans des terres aſſez fortes, puiſqu'ils en avoient trente livres pour la façon d'un arpent. Ainſi à la rigueur on pourroit s'en tenir à cette taxe; cependant il faut avoüer qu'elle n'eſt pas ſuffiſante, parce qu'il eſt juſte qu'ils gagnent leur vie en travaillant, & il me ſemble que ce n'eſt point trop de leur donner trois livres par arpent, pourvû que leur ouvrage ſoit bon; car ſi l'on n'y prend bien garde, ils donnent quelquefois cette façon d'une maniere fort ſuperficielle.

Quand les Vignerons prennent des hommes de journée pour les aider, ce qu'ils font ordinairement dans les temps de labour, les Maîtres doivent toûjours examiner l'ouvrage qu'ils font, particulierement s'ils ne quittent point un endroit qu'ils n'ont pas entierement labouré pour aller travailler dans un autre; car ces ſortes de gens, ſous pretexte de chercher les Vignes qui ſont dans des lieux plus propres à être labourez, donnent par ce moyen le temps à l'herbe de croître, en ſorte que peu de temps aprés on peut à peine diſtinguer ce qui a été labouré d'avec ce qui ne l'a point été du tout, & par ce moyen confondant une façon dans une autre, font paſſer à leurs Maîtres pour deux façons, une ſeule qu'ils ont ſouvent mal-faite; il eſt ſûr que dans la ſuite les Vignes ne rapportent pas, & bien ſouvent meurent par ce ſeul manque de façon.

Vers le quinziéme du mois d'Août, on releve les Vignes & on coupe les bouts des grands bourgeons, excepté ceux des brins qui doivent ſervir à faire des foſſes l'année ſuivante, parce que ce bois ne ſçauroit quelquefois être

trop long. Cette petite façon sert à faire grossir & mûrir le raisin, & à donner plus de force au bois.

Il faut empêcher qu'immediatement avant & aprés la Vendange, ou même dans le temps qu'on la fait, les Vigneronnes n'ébroffent le bourgeon de la Vigne pour le donner à leurs Vaches ; car elles ne peuvent le faire avec tant de précaution qu'elles ne bleffent le cosson, & qu'elles ne rendent par-là le bois plus sujet à la champlure ; quand même elles promettroient de n'en prendre que les bouts & sans le faire à rebours, il ne faut pas absolument le leur permettre. Ainsi l'on doit laisser tomber les feüilles d'elles-mêmes.

S'il est vray, comme on n'en doit pas douter, que les Vignerons trompent encore & par bien des endroits que l'on n'a pas voulu marquer dans ce Memoire, les personnes mêmes qui veillent sur eux pendant toute l'année, on conviendra sans peine qu'ils en font infiniment plus accroire à ceux qui ne connoissent rien ni à la Vigne ni aux façons qu'on luy donne, ou qui sçachant la maniere dont elle doit être cultivée, n'en ont pas pour cela plus de soin, puisqu'ils n'y mettent presque jamais le pied, à moins que ce ne soit vers le temps de la Vendange, parce qu'ils veulent bien s'en rapporter à la bonne foy des Vignerons qui n'en ont pas toûjours autant qu'on pourroit leur en souhaiter ; c'est aussi ce qui fait que l'on trouve pour l'ordinaire tant de difference entre une Vigne que l'on neglige, & une autre dont on a bien du soin, ou qui appartient à un Vigneron.

Toutes les personnes qui ont acquis une parfaite connoissance de la Vigne par l'application qu'ils ont euë à la faire valoir, conviendront donc qu'elle n'est un bien profitable à celuy qui la possede, qu'autant qu'elle est plantée dans un bon fonds de terre, qu'on ne luy refuse ni le charnier ni le fumier qui luy sont necessaires, que le complant est bien choisi & d'une espece qui convienne à la terre où on le plante, & qu'enfin toutes les façons luy sont exactement données dans les temps & de la maniere qu'on l'a marqué ci-dessus.

Les Vignerons ne manqueront jamais de former une infinité d'objections & de difficultez sur la plûpart des articles contenus dans ce Memoire ; c'est pourquoy toutes les personnes qui en auront, me feront plaisir de vouloir bien me les communiquer, je tâcheray d'y répondre d'une maniere qui puisse les satisfaire ; je prévois même que cela m'obligera d'entrer dans un plus grand détail que j'ay voulu éviter pour ne pas me rendre ennuyeux au Lecteur, ni odieux aux Vignerons ; mais enfin, si l'on m'y contraint, ceux d'entr'eux qui ne sont pas honnêtes gens, n'y trouveront pas sûrement leur compte, en ce que je découvriray par mes réponses bien des choses ausquelles ils ne s'attendent pas ; peut-être même y en a-t-il qui se prévalent déja de ce que l'on n'a pas mis au jour tous les moyens dont ils se servent pour tromper leurs Maîtres, persuadez que l'on a exposé d'abord tout ce que l'on auroit pû dire ; mais ils seront bien desabusez quand on leur fera voir le contraire.

Au reste, ils peuvent s'assurer que l'on n'a jamais eu intention de leur faire le moindre tort dans l'esprit des personnes qu'ils servent : on a seulement eu en vûë de faire rentrer dans leur devoir ceux qui s'en écartent, & de les porter à travailler pour les personnes qui leur confient leurs heritages, avec autant de fidelité & d'attention qu'ils font pour eux-mêmes.

## CHAPITRE XIII.

### *Du Charnier, ou Echalas, du Liage, Ebourgeonnement & Accolage.*

Lorsque les Vignerons tirent le Charnier, ils l'affichent en même temps & en ôtent presque toûjours plus de bois qu'il ne faudroit, parce que cela fait une partie de leur chauffage : s'ils l'appointissoient par les deux bouts dés la premiere année qu'ils le mettent dans la Vigne, ils n'auroient la suivante qu'à piquer en terre celuy qui ne l'auroit pas encore été ; c'est ainsi que les Vignerons menagent celuy qu'ils mettent dans leurs Vignes ; mais lorsqu'ils travaillent pour un Maître, il leur arrive trés-souvent, & jamais par mégarde, de donner aux Charniers qui sont encore bons & longs, le coup de grace, ce qui se fait lorsque du dos du volain ils donnent de toutes leurs forces plusieurs coups vers le milieu du Charnier qu'ils cassent presque toûjours en plusieurs pieces ; au lieu que quand le Charnier leur appartient, ils le manient bien plus doucement. C'est pourquoy les Maîtres ne peuvent guére se dispenser de leur abandonner les hayes qu'ils peuvent avoir sur leurs heritages ; car il leur faut necessairement du bois, & la plûpart n'en achetent jamais ; il faut donc, si on leur refuse la coupe de ces hayes, qu'ils brûlent le Charnier de leurs Maîtres : les plus rafinez d'entr'eux, pour couvrir leur friponnerie, affectent de faire servir aux Vignes de leurs Maîtres des Charniers fort courts & tout moussus, pour tâcher de leur faire comprendre qu'ils ménagent leur bien le mieux qu'ils peuvent ; mais cela n'empêche pas qu'ils n'en brûlent de plus longs & de meilleurs que ceux qui paroissent courts & moussus.

Quand un Vigneron qui sert un Maître a aussi des Vignes à luy, il n'est pas facile d'empêcher qu'il ne vole son Charnier ; & à moins qu'il ne soit absolument bête, il se donnera bien de garde de prendre de celuy qui est neuf, parce que cela se reconnoîtroit aisément en s'informant du Marchand que le Vigneron indiqueroit, si effectivement il luy en a vendu : il prendra plûtôt de celuy qui aura servi une année, lequel étant une fois mêlé avec le sien, ne peut presque plus se reconnoître ; il y a cependant plusieurs moyens d'en venir à bout ; mais on a jugé à propos de n'en marquer ici aucun, parce que les Vignerons s'en prévaudroient.

Le Charnier dure bien plus long-temps quand il est en bauge qu'en chevalet. La plûpart des Vignerons ne veulent pas le mettre de cette premiere maniere, pour s'épargner la peine & le temps qu'il faudroit donner pour l'assembler, en l'appointissant avant l'Hyver, & le séparer dans le Printemps quand ils veulent le piquer pour lier la vigne.

Ils donnent à cela deux raisons qui ne valent rien du tout. Ils disent pour la premiere, que quand on le met en bauge, le bout qui touche a terre se pourrit ; & pour la seconde, que dans le Printemps on abbat les cossons de la Vigne en marchant si souvent dans les ornes pour le séparer.

On répond à la premiere, que quand le Charnier est en Chevalet, il en

pourrit bien davantage, parce que tout eſt preſque expoſé à l'air, & par conſequent aux pluyes & aux neiges qui tombent ; au lieu que quand il eſt en bauge, il n'y en a pas la quinziéme partie qui ſoit à découvert ; & lorſqu'on l'appointit par les deux bouts & qu'on le tient droit, il eſt conſtant qu'il ſe pourrit beaucoup moins que quand il eſt couché.

Et à la ſeconde, qu'ils n'ont qu'à lier la Vigne avant qu'elle pouſſe, pourvû qu'il n'y ait pas de gelée à craindre, & empêcher que les filles & les femmes n'y aillent lorſque les coſſons commencent à s'allonger ; car il eſt ſûr qu'elles pourroient en abbattre une grande partie avec leurs habits, qui ſont bien plus embaraſſans que ceux des hommes.

Dans une Vigne bien entretenuë, il ſuffit de donner tous les ans douze bottes de Charnier pour chaque arpent de Vignes d'Auvernat, & huit bottes pour les Vignes blanches, parce qu'elles ſe peuvent lier par anneaux & que le milieu de la poüée eſt vuide, au lieu qu'il doit être rempli dans les Vignes d'Auvernat : les Vignerons en mettent même moins dans celles qui leur appartiennent, parce qu'ils ménagent beaucoup mieux leur bien que celuy de leurs Maîtres ; & cela eſt ſi vray, que le bon Charnier durera dans la Vigne d'un Vigneron plus de vingt-cinq ans, ce que je ſçay d'eux-même, au lieu qu'un Bourgeois eſt obligé de le renouveller dans les ſiennes au bout de ſept ou huit ans ; cela vient de ce que les Vignerons n'affichent leur Charnier que quand le bois eſt gras, ou qu'il a de l'aubour : à l'égard de celuy qui eſt ſain, ils ſe contentent de racler avec leur volain le bout qui a été piqué en terre, & y mettent l'autre bout l'année ſuivante.

Il paroît par tout ce que l'on vient de dire ſur cet article, qu'il n'y a que les Vignerons qui ſervent des Maîtres qui font encherir conſidérablement le Charnier, parce qu'ils en brûlent trop, & ne le ménagent pas aſſez dans le temps qu'ils l'affichent.

### *Du Liage.*

Pour faire en ſorte que les Vignes ne ſoient pas ſi ſujettes à geler dans le Printemps, il faut les labourer le plûtôt, & les lier le plus tard que l'on peut. Quand même les coſſons ſeroient déja un peu grands, parce qu'il vaut mieux riſquer de n'en perdre qu'une partie par les vents, que le tout par les gelées qui arrivent quelquefois lorſque tout eſt déja fort avancé : pluſieurs Vignerons diſent au contraire que la Vigne ne ſçauroit être trop tôt liée pour empêcher que les vents ne fatiguent trop le bourgeon : pour moy, je crois qu'il ſeroit à propos d'en laiſſer toûjours une partie à lier le plus tard que l'on pourroit, ſur-tout celles qui ſont dans des endroits bas, parce qu'elles ſont plus ſujettes à la gelée & moins expoſées aux vents que les autres.

Il eſt vray qu'un Vigneron trop preſſé de faire l'ouvrage de ſon Maître, afin que quand il l'aura fini, il puiſſe dans le meilleur temps aller en journée pour les autres, ou travailler pour luy-même s'il a des Vignes à luy, ou enfin pour quelques autres raiſons qui luy paroîtroient avantageuſes, ne manquera pas de dire que cette précaution eſt fort inutile, parce que les Vignes qui ne ſont pas liées, gelent comme celles qui le ſont. On peut répondre à cela qu'il eſt vray que cela arrive quelquefois ; mais qu'il arrive auſſi & encore plus ſouvent que les Vignes qui ne ſont pas liées ne gelent

presque point, pendant que celles qui sont liées gelent entierement. La plûpart des Vignerons en usent ainsi quand ils travaillent pour eux-mêmes. D'ailleurs il est à propos de ne jamais lier une Vigne qu'auparavant elle n'ait été labourée ; cette façon est bien plus aisée à donner, parce que le Charnier qui est piqué ne laisse pas d'embarrasser beaucoup ceux qui travaillent, ce qui fait qu'ils ne peuvent pas labourer si exactement.

*De l'Ebourgeonnement & de l'Accolage.*

Il y a si peu de choses à dire sur l'Ebourgeonnement, que l'on a crû n'en devoir pas faire un Chapitre particulier, il faut seulement prendre garde à ne pas donner cette façon ni trop tôt ni trop tard ; trop tôt, crainte d'emporter le raisin avec le bourgeon que l'on ôte ; trop tard, afin d'empêcher que le bourgeon qu'il faut retrancher, ne tire une partie de la nourriture de celuy qui doit rester.

Il est bon de commencer à accoler de bonne heure, & pour le faire comme il faut, on devroit absolument s'y prendre à deux fois. La premiere, accoller tous les bourgeons des jeunes Vignes dans le bas seulement, pour empêcher qu'ils ne se mêlent les uns avec les autres par le milieu & par le haut ; en prenant cette précaution, on évite de les casser quand on veut les séparer pour les accoller entierement. La seconde, les accoller tous generalement. Quand il se trouve des bourgeons de beaucoup plus grands que les autres, il faut les accoler tous par le haut & par le bas dés la premiere fois, parce que les vents les pourroient casser si l'on attendoit pour commencer à donner cette façon, qu'ils fussent tous à peu prés de la même grandeur, ce que les Vignerons n'observent presque jamais, à moins que les Vignes où ils travaillent ne leur appartiennent, alors ils tiennent fort exactement cette conduite.

---

## CHAPITRE XIV.

### *Du Parage & des Fumiers.*

SI la terre n'est pas trop séche lorsque l'on a fait la Vendange, on peut parer toutes les Vignes, excepté celles où l'on a dessein de mettre du fumier avant l'Hyver, parce qu'étant mis dans la poüée, il ne sçauroit être couvert qu'avec la terre qu'on aura rabatuë dans l'orne. Ainsi en couvrant le fumier, on ne peut se dispenser de parer ce qui ne l'avoit pas été d'abord ; on en use autrement dans des Vignes qui ont des paillots, parce qu'il n'est pas facile d'y enterrer le fumier aussi profondément que dans les poüées d'une largeur ordinaire.

Quand les Vignerons parent les Vignes, ils ne font souvent que gratter la terre, & même le plus doucement qu'ils peuvent pour ne se pas fatiguer. Cette façon ne laisse pas d'être rude quand on veut la donner comme il faut, car dans les labours on ne fait que remuer & tourner la terre, au lieu que dans cette façon on l'enleve pour la porter sur la poüée qui doit être élevée

& quarrée ; car plus elle le sera, plus il aura fallu prendre de terre dans l'orne pour luy donner cette forme. Ceux qui ne connoissent pas la necessité de cette façon y veillent rarement, parce qu'ils la croyent de peu de consequence, en ce que la Vigne étant dépoüillée de son fruit, ils s'imaginent qu'elle doit être negligée ; cependant elle ne laisse pas de luy être bien avantageuse quand elle est bien donnée, parce que la terre en hyverne beaucoup mieux, & qu'on leve tout le fumier qui aura été mis dans l'orne ; car lorsqu'on manque à le remuer en donnant cette façon, il fait plus de tort à la Vigne que de bien, parce que les racines au lieu de piquer en terre, montent en haut pour chercher de la nourriture dans le fumier ; & si l'on neglige de les couper d'abord, elles ne manqueront jamais d'attirer toute la substance de la terre, & d'empêcher qu'elle ne se communique à celles qui sont plus profondes.

*Fumier d'Hyver.*

Il est toûjours mieux de porter le fumier d'Hyver avant de parer les Vignes, & plûtôt par un temps sec que quand il pleut, parce que la pluye rendant le fumier pesant, on a plus de peine à marcher quand on le porte ; ce qui fait que souvent les hottées en sont moins fortes, sur-tout quand ceux qui l'ont vendu aident à le porter dans la Vigne où il doit être mis, & cette pesanteur extraordinaire favorise ceux qui ont du penchant à tromper les personnes à qui ils les livrent. Pour faire en sorte qu'une hottée de fumier soit bonne, on doit ne point laisser de vuide dans le fond du hottereau, & le remplir jusqu'à ce qu'il n'en puisse plus contenir ; il faut pour cela mettre le fumier le plus consommé, & ensuite celuy qui l'est moins ; car si l'on mettoit d'abord le plus long, il seroit difficile d'empêcher qu'il n'y eût du vuide dans le fond. Ceux qui veulent faire passer pour fortes les hottées qui ne le sont pas effectivement, feignent de faire entrer avec violence le fumier dans leur hottereau, mais ils le font si doucement, qu'il n'est point du tout necessaire de les avertir de prendre garde à ne pas crever leur hottereau.

Le fumier qu'on porte dans la Vigne depuis la Vendange & pendant l'Hyver, doit toûjours être enterré dans la poüée qu'il faut faire ouvrir avant de l'y mettre, & renfermer quand il y est ; car lorsqu'on le met dans l'orne, le suc s'en perd aisément quand il tombe de fortes pluyes, pour peu que le terrain soit en pente ; & s'il ne l'est pas, il retient si long-temps les pluyes & les neiges, que les Vignes ne peuvent ressentir la chaleur du Soleil dans leurs plus profondes racines, au moins dans les terres froides & humides, que vers le temps de la Saint-Jean, ce qui fait qu'elles poussent plus tard que les autres Vignes ; & en le mettant dans la poüée, il en faut une moindre quantité que s'il étoit dans l'orne, où il y a toûjours moins de racines que dans la poüée.

Quand le foulage n'est pas profond, le fumier est mieux dans l'orne, parce qu'il faut un bon fonds de terre pour que l'on puisse labourer sans découvrir le fumier qu'on a mis dans la poüée avant l'Hyver. La plûpart des Vignerons disent qu'il est toûjours mieux dans l'orne ; mais ce n'est que parce qu'ils ont plus de peine à l'enterrer dans la poüée, & qu'on ne leur doit rien donne

donner pour cela ; car si on leur donnoit quelque chose d'extraordinaire, ils changeroient bien-tôt de langage.

*Des especes de fumiers & de litieres.*

Il y a de trois sortes de fumiers ; celuy de Vache qui est le meilleur de tous pour la plus grande partie des terres, celuy de Cheval pour celles qui sont froides & humides ; il est vray qu'il dure moins que celuy de Vache, parce qu'il est plus chaud & moins gras, & celuy que vendent les Bouchers qui est de fiante d'animaux de plusieurs especes ; ce dernier est le moins bon de tous, parce qu'il n'a presque pas de litiére, & qu'il y entre la plus grande partie des boyaux des bêtes qu'ils tuënt, ce qui attire pendant l'Hyver des Corbeaux, qui en remuant la terre pour y chercher ce qu'ils y sentent, emportent une partie de ce fumier & exposent l'autre à l'air qui le diminuë.

Il y a aussi de plusieurs sortes de litiéres ; celle de chaume ou de paille qui sont les meilleures, toutes les autres ne sont guéres bonnes, celle de feüilles d'Arbres ne vaut rien du tout ; les Vignerons ne s'en servent que dans un grand besoin, & lorsque les Vaches qu'ils nourrissent leur appartiennent, parce que cette litiére faisant un fumier serré, ils n'y trouveroient pas tout à fait leur compte s'ils le vendoient, soit en monceau, soit à la hotté ; au monceau, parce qu'il ne paroîtroit guére, à la hottée, parce qu'il en entreroit dans le hottereau plus qu'ils n'y en voudroient mettre ; cettte espece de fumier dure peu dans la Vigne, & il est moins bon que celuy dont la litiere n'est pas consommée, parce qu'étant serré & semblable à de l'oin, il ne peut se séparer pour s'incorporer avec la terre. Ceux qui vendent leur fumier au monceau y sont rarement trompez, parce qu'ils en sçavent la quantité & la qualité ; au lieu que les autres qui l'achetent le sont presque toûjours, parce qu'ils ne connoissent rien ni à l'une ni à l'autre, à moins qu'ils n'ayent une longue habitude d'en acheter sur ce pied ; ainsi il est bien plus sûr de l'acheter à la hottée renduë dans la Vigne.

*Du fumier du Printemps.*

Lorsque l'on met du fumier dans la Vigne vers le mois de Mars, il doit être entierement couvert de terre, parce que s'il ne l'étoit pas, il ne manqueroit point d'attirer sur la Vigne les gelées qui arrivent dans cette saison, comme on l'a déja dit ci-dessus.

Aussi tôt que le fumier est porté, il faut aprés en avoir examiné & compté les hottées, l'enterrer le jour même, parce que le hâle le diminuë & qu'il se peut faire qu'un Vigneron en vole une partie pour en fumer ou ses Vignes, ou des terres où il auroit dessein de planter, ou de semer quelques choses pour son usage ; il s'en est trouvé quelques-uns d'assez fripons pour en user ainsi.

Il faut bien se donner de garde de s'abandonner à la discretion d'un Vigneron, quand on a dessein de fumer la Vigne ; on en a vû qui en ont fait mettre à leurs Maîtres jusqu'à treize & quatorze cens hottées par arpent ; ceux qui façonnent des Vignes fumées de cette maniere y trouvent leur compte, parce que plus il y a de fumier, moins ils ont de peine à la labourer, plus la terre produit d'herbes pour nourrir leurs Vaches, & la Vigne du bois pour

se chauffer. Les bonnes terres ne doivent être qu'entrefumées ; ainsi il suffit de leur donner sept à huit cens hottées de fumier par arpent, pourvû qu'on les fume tous les cinq ans une fois, & que les hottées soient fortes : l'excés du fumier ne vaut rien à la Vigne, cela luy fait trop pousser de bois, le Vin en est pesant sur la langue & s'engraisse aisément. Pour ce qui est des terres maigres, on convient qu'elles ont besoin d'être fumées un peu plus souvent, & qu'il leur en faut donner jusqu'à mille hottées par arpent ; il est bien sûr que si on laissoit passer un temps trop considerable sans y mettre du fumier, la terre deviendroit alterée & s'useroit de telle sorte, que la Vigne mourroit au bout de quelques années.

Le fumier trop ou trop peu consommé, n'est pas le meilleur pour la Vigne ; quand il l'est trop, il devient comme de l'oin & ne sçauroit plus se séparer pour s'incorporer avec la terre, ce qui fait qu'il ne produit pas tout l'effet qu'on en pourroit attendre. Quand il ne l'est pas assez, il n'a guére de substance, & par consequent engraisse peu la terre.

Ceux qui le vendent à la hottée, évitent avec soin la premiere extremité, & font tout ce qu'ils peuvent pour tomber dans l'autre qui leur paroît plus avantageuse, parce qu'il leur en coûte bien moins pour faire une hottée de litiere moüillée dans un toit à Vaches, qu'une hottée de fumier bien conditionnée.

La jeune Vigne trop fumée produit souvent plus de bois & d'herbes que de fruit, sur tout lorsqu'on la décharge trop, & dans des années qui sont pluvieuses ; c'est pourquoy il suffit de luy donner six cens hottées de fumier par arpent : celle qui est vieille le veut être davantage & plus souvent, autrement elle donneroit trés-peu de Vin ; il est vray qu'il en auroit plus de qualité, & que les Marchands le préféreroient à un autre tiré des Vignes plus jeunes & plus fumées ; mais pour l'ordinaire, n'ayant pas d'égard à cela, puisqu'ils ne l'achetent presque pas plus cher, il est bien plus avantageux à ceux qui cueïllent du Vin pour le vendre, de n'avoir rien que de jeunes Vignes & de les bien fumer, outre qu'elles résistent bien mieux que les vieilles aux accidens qui peuvent leur arriver.

Quoyque l'on n'ait marqué ci-dessus que les deux saisons de l'Hyver & du Printemps pour porter le fumier dans la Vigne, on peut néanmoins l'y mettre pendant tout le cours de l'année, pourvû que dans le Printemps il n'y ait pas des gelées à craindre, & que dans l'Eté la terre ne soit pas si séche qu'on ne puisse la remuer suffisamment pour le couvrir ; car s'il ne l'étoit pas, la chaleur le consommeroit promptement, & deviendroit par là peu utile à la Vigne. Cette derniere saison est assurément celle de toute l'année où il y fait le mieux, parce que la terre ayant été nouvellement remuée, le suc de ce fumier se communique plus facilement aux racines de la Vigne qui est dans le fort de sa séve, & ainsi il produit plus promptement son effet ; il paroît donc fort inutile d'avoir un trou pour le laisser pourrir, parce que le suc s'y perdroit, au lieu que la Vigne en profite, lorsqu'on l'y porte directement en le tirant du toit à Vaches, aprés néanmoins l'y avoir laissé en monceau une quinzaine de jours, afin qu'il puisse avoir jetté son grand feu & humecté la litiere, qui peut-être n'auroit pas été assez mêlée avec la fiente. On peut suivre cette méthode avec d'autant plus de sûreté, que les Vi-

gnerons l'obfervent fort exactement quand ils ont du fumier à porter dans leurs Vignes.

Pour éviter les differents qui arrivent fi fouvent entre les Vignerons & les Maîtres ou les Bourgeois qui achetent leur fumier, il feroit fort à propos de faire étalonner les hottereaux, puifque c'eft une mefure dont le Public fe fert; il feroit trés-facile d'en avoir de deux efpeces, des petits pour les enfans jufqu'à un certain âge, & d'autres plus grands dont les hommes pourroient fe fervir pour porter le fumier qu'ils voudroient vendre; il ne s'agiroit plus alors que d'en examiner la qualité & d'en faire le prix.

## *Explication des Termes convenables à la Vigne.*

*Accoler la Vigne.* C'eft arrêter les farmens aux échalas; & cette façon fe donne aux Vignes en certains Pays, à l'égard des farmens, fi tôt qu'ils font taillez; & en d'autres, à l'égard de ceux qui font crûs depuis la taille.

*Anneau.* Eft un farment qu'on tourne en rond en forme d'anneau, & qu'on paffe fous un fep lorfqu'on le provigne.

*Angelot.* On dit planter la Vigne à l'*Angelot*, c'eft-à-dire creufer une foffe en maniere de petite auge, dans laquelle on met les croffettes dont on veut faire un Plant de Vigne.

*Baiffer la Vigne.* Terme ufité à Auxerre & aux environs, pour dire accoler, qui eft la même chofe.

*Biner.* C'eft donner le fecond labour aux Vignes, ce qui fe fait pour l'ordinaire au mois de Juin.

*Cartager.* C'eft donner le quatriéme labour à la Vigne; c'eft ainfi qu'on l'appelle dans l'Orleanois.

*Champelure.* Gelée qui a legerement endommagé la Vigne. La Champelure eft dangereufe pour les Vignes.

*Chapon.* Signifie un farment de l'année, qu'on leve pour fervir de Plant, & auquel eft attaché un peu de bois de la taille précédente. Ce terme fe dit dans l'Auxerrois & aux environs.

*Charnier.* C'eft la même chofe qu'échalas. Il fe dit à Orleans.

*Chauffer la Vigne.* C'eft mettre au pied des feps de la terre nouvellement rapportée.

*Chevelé.* Signifie un farment enraciné, & dont on fe fert pour planter. On l'appelle *Marcote* aux environs de Paris.

*Chevelu.* Se dit des petites racines qui naiffent aux farmens, u'on plante exprés pour en avoir.

*Chevoli.* C'eft le même que Marcote, & fe dit dans l'Orleanois.

*Collet.* Se dit de la partie du fep qui eft au-deffous de la tête, d'où vient qu'on dit accoler la Vigne.

*Coffon.* C'eft le nouveau farment qui croît fur le fep de la Vigne, depuis qu'elle eft taillée.

*Couder un fep de Vigne.* C'eft le courber en angle obtus, luy faire faire le coude. Ce terme fe dit affez frequemment aux environs d'Auxerre.

*Couler.* Se dit des fleurs qui à mefure qu'elles épanoüiffent, tombent à terre, & font que la grappe fe tourne en vrilles.

*Couloir.* Grand panier d'ozier fait en ovale, & dont on se sert pour tirer le moût de la cuve.

*Coulure.* N'est autre chose qu'un mouvement interrompu de la séve, qui cessant d'agir dans les fleurs de la Vigne, fait qu'elles tombent sans former le fruit.

*Courson.* Est une branche de Vigne taillée & racourcie à quatre ou cinq yeux au plus. On doit toûjours les laisser au bas du sep, pour le renouveller au cas qu'il vienne à manquer.

*Curer en pied.* C'est ôter du pied d'un sep de Vigne tout le bois inutil que l'ignorance du Vigneron y auroit laissé pour l'avoir mal ébourgeonné.

*Cuver.* Terme usité à l'égard du Vin, & qui se dit des raisins foulez qu'on laisse avec le moût fermenter dans la cuve, pour donner de la couleur & du corps au Vin.

*Déchalasser.* C'est arracher les échalas des Vignes lorsque Vendanges sont faites, ce qui se pratique aux environs de Paris & en quelques autres endroits où l'on met les échalas par monceaux, pour les repiquer au Printemps, lorsque la Vigne est prête à accoler. Dans l'Auxerrois & aux environs, on ne déchalasse point les Vignes.

*Décharneler.* C'est le même que déchalasser, & se dit dans l'Orleanois parmi les Vignerons.

*Déchausser la Vigne.* C'est faire un petit cerne au pied de chaque souche, pour en découvrir la racine qui est proche la superficie de la terre, en vûë d'y apporter du fumier.

*Drugeon.* Signifie un tendre bourgeon de l'année qui pousse aux branches de la Vigne, & qui fait avorter le raisin.

*Ebourgeonner la Vigne.* C'est abattre tous les nouveaux jets qui naissent au pied du sep de la Vigne, comme n'étant propres qu'à absorber une partie de la séve.

*Echalas.* Espece de bâton qu'on fiche aux pieds des Vignes pour les soûtenir.

*Echalasser.* C'est garnir une Vigne d'échalas.

*Ecuyer.* N'est autre chose qu'un faux bourgeon qui croît au pied de la Vigne, & qu'il faut abattre comme une production inutile.

*Effeüiller la Vigne.* C'est en ôter quelques feüilles qui ombragent le raisin, ce qui se pratique dans les Pays chauds.

*Encouder.* On dit encouder un sep de Vigne, c'est-à-dire le courber & l'attacher à l'échalas, de maniere qu'il fasse le coude.

*Entreplanter.* C'est du chevelu qu'on plante dans les endroits vuides & à la place des seps qui ont manqué entre les autres. Ce terme est fort usité à Orleans.

*Esquer.* Veut dire exprimer le suc des raisins sur le Pressoir.

*Fermentation.* C'est une ébullition naturelle du suc des raisins, qui s'échauffe par l'action & réaction des sels qui y sont contenus.

*Fermenter.* Signifie la même chose que cuver.

*Fosse.* Est un trou qu'on fait pour planter ou pour provigner la Vigne. *Fosse* est sinonime à Provins ; & dans l'Orleanois, on dit faire tant de *Fosses* pour dire des Provins.

*Hoüë.* Outil de Vigneron; il a un fer large & plat comme celuy d'une bêche qui feroit renverfée, & eft emmanchée d'un manche de deux pieds & demi de longueur. Les Vignerons, en bien des endroits, fe fervent de la *Hoüë* pour labourer la Vigne.

*Hoüer.* Labourer la Vigne avec une Hoüë.

*Larmes de la Vigne.* Se dit du fuc nourricier qui diftile goutte à goutte des farmens de Vigne aprés qu'elle eft fraîchement taillée, ce qui luy arrive lorfque la féve eft dans le mouvement.

*Lier.* C'eft l'action d'attacher la Vigne à l'échalas, ce qu'on appelle autrement accoler dans l'Orleanois.

*Marcote de Vigne.* C'eft un farment enraciné qu'on a planté exprés en Pepiniere.

*Marte.* Outil qui fert aux Vignerons pour labourer la Vigne. C'eft une efpece de Hoüë.

*Martinet.* Les Martinets de la Vigne à Orleans, font ces petites productions qui naiffent tout le long des farmens, & qu'on appelle autrement Vrilles ou Tenons, voyez Vrilles.

*Meigle.* Outil de Vigneron compofé d'un fer large du côté du manche, & qui fe termine en pointe. On s'en fert beaucoup à Chablis & aux environs.

*Membre.* Se dit des farmens qu'on laiffe fur les feps lorfqu'on taille. Les Vignerons difent auffi, il faut laiffer deux ou trois Membres fur ce fep, c'eft-à-dire deux ou trois verges ou farmens.

*Moucheter la Vigne.* C'eft pincer ou couper avec une ferpette les fommitez des nouveaux jets de la Vigne pour les arrêter.

*Noüer.* Se dit lorfqu'elle eft en fleur & que cette fleur tombe, & qu'elle commence à fe convertir en fruit.

*Papillotter.* On dit la Vigne ne fait que papillotter, c'eft-à-dire que le bourgeon en s'épanoüiffant ne montre que deux feüilles difpofées en maniere d'aîles de Papillon; ce qui eft un mauvais figne, d'autant que le bourgeon a fouffert.

*Parer la Vigne,* C'eft luy donner le labour qui luy convient aprés Vendange. Ce terme eft en ufage dans l'Orleanois.

*Pas.* Les Vignerons difent *Planter au pas*, c'eft-à-dire planter la Vigne dans des trous dont la diftance de l'un à l'autre n'eft mefurée qu'au pas du Vigneron qu'à l'enjambée. Ce terme eft ufité aux environs d'Auxerre.

*Perche.* Mettre la Vigne en Perche; c'eft attacher de travers des Perches aux échalats de la Vigne, ainfi que cela fe pratique dans tout l'Auxerrois & aux environs.

*Pleyon.* Grande paille de Seigle non battuë, & dont on fe fert pour accoler la Vigne à l'échalas lorfqu'elle a jetté du nouveau bois.

*Pleurer.* On dit la Vigne *pleure*, ce qui luy arrive lorfque la féve eft dans le mouvement: voyez *Larme.*

*Poulette.* S'entend d'un farment d'une même féve coupé exprés pour être planté. Les Poulettes paffent quelquefois parmi les Chapons ou Croffettes pour Plant de Vigne; mais elles ne valent pas ceux-ci.

*Provigner.* Signifie coucher plufieurs farmens en terre pour leur y faire prendre racines. C'eft ainfi qu'on multiplie la Vigne & qu'on garnit les places vuides de feps.

*Rebiner.* C'eſt donner un troiſiéme labour à la Vigne ; c'eſt ainſi qu'on parle dans l'Orleanois & dans l'Auxerrois.

*Rechauſſer la Vigne.* C'eſt remettre de la terre dans un trou qu'on a fait au pied de la Vigne pour la fumer.

*Recouler la Vigne.* Remettre du Plant où il en manque : cela ſe dit à l'égard des Vignes qu'on plante nouvellement.

*Recours.* Voyez Courſon, c'eſt la même choſe.

*Relever la Vigne.* C'eſt attacher pour la ſeconde fois aux échalas les nouveaux ſarmens de la Vigne qui ont pouſſé depuis qu'elle a été accolée : c'eſt avec le pleyon qu'on releve la Vigne.

*Rompre la Vigne.* C'eſt labourer également par-tout incontinent aprés qu'elle eſt nouvellement plantée.

*Roſette.* Les Vignerons diſent la Vigne eſt en *Roſette*, lorſque tous les bourgeons ſont épanoüis & qu'ils forment par leurs feüilles une maniere de Roſe. Ce terme eſt uſité aux environs d'Auxerre.

*Rueller la Vigne.* C'eſt faire une rigolle tout du long de chaque perchée ; ce qui ſe pratique avec la panne de la pioche, en relevant la terre du milieu d'une perchée, pour la jetter ſur les pieds des ſeps.

*Sautelle.* Sarment de Vigne qu'on couche en terre pour prendre racine, & de maniere qu'il fait le dos-de-chat à la partie qui eſt hors de terre du côté où il tient au ſep.

*Sauterelle.* Mot en uſage dans l'Auxerrois & aux environs. C'eſt la même choſe que Sautelle.

*Sep.* Tronc ou pied de la Vigne qui porte & jette les ſarmens qu'on taille tous les ans.

*Sombrer.* C'eſt donner le premier labour aux Vignes : ce terme n'eſt guére uſité qu'aux environs d'Auxerre.

*Souche de Vigne.* Eſt la partie du ſep qui eſt à fleur de terre & qui tient aux racines.

*Tenon.* Voyez Vrilles : c'eſt la même choſe.

*Terrer la Vigne.* Signifie apporter à la hottée de la terre aux pieds des ſeps qui languiſſent.

*Tourner.* Terme uſité à l'égard du raiſin, lorſqu'il commence à mûrir.

*Viette.* Branche de Vigne qu'on taille à la longueur d'un pied & demi au plus, lorſqu'on veut l'étendre ſur la perchée.

*Vrille.* Se dit de petits ſions tendres qui naiſſent le long des ſarmens pour s'accrocher & ſe ſoûtenir par pluſieurs circonvolutions que font ces productions.

### *Boiſſon pour les Pauvres qui n'ont pas le moyen d'avoir du Vin, du Cidre ni de la Bierre.*

Prenez ſix boiſſeaux de graine de Geniévre legerement concaſſée, quatre poignées d'Abſinthe bien épluchée ; mettez le tout dans un tonneau, & verſez deſſus cent pintes d'eau commune ; laiſſez-les infuſer dans la cave ou dans un lieu frais pendant un mois, aprés quoy l'on en pourra faire ſa boiſſon ordinaire, car alors l'eau eſt devenuë ſpiritueuſe ; elle ſoûtient & fortifie les perſonnes qui en boivent, & elle eſt trés ſaine & convient à toute ſorte de temperamment. Il faut laiſſer le marc au fond du tonneau ; plus la liqueur eſt vieille, & meilleure elle eſt.

## CHAPITRE XV.

### *Du Cidre, du Poiré, du Cormé & autres Boiſſons.*

IL n'eſt rien pire que de boire de l'eau ; & c'eſt ce qui a obligé l'homme, outre le Vin, d'inventer pluſieurs autres ſortes de boiſſons, parmi leſquelles le Cidre, aprés cette liqueur dont on vient de parler, peut à bon droit tenir rang.

C'eſt des Normands, dit-on, qu'on en tient la premiere invention ; car ces Peuples voyant que la froideur de leur Climat ne permettoit point qu'il y crût du Vin, s'aviſerent de planter des Pommiers ; & par de certains moyens qu'ils trouverent, ils ſçûrent, du fruit qui en vient, exprimer ce jus qu'on boit aujourd'huy, & qu'on appelle Cidre.

Le meilleur ſe fait avec les pommes les plus douces ou avec les plus aigres ſans les mêler.

On ne mêle que celles dont les qualitez ſont plus approchantes ; & pour le faire, on amaſſe toutes celles qui tombent d'elles-mêmes, ou qu'on abat avec des grandes gaules dans la ſaiſon, c'eſt-à-dire lorſqu'elles ſont mûres à cueïllir, ce qui arrive à la fin du mois de Septembre ou au commencement d'Octobre ; il faut toûjours choiſir un beau jour pour cela : quand elles ſont cueïllies ou abatuës, on les met en monceaux dans un grenier où on les prend quand on en a beſoin & qu'elles ſont tout-a-fait mûres : il y en a qui ſe conſervent juſqu'à Pâque.

Quand on veut faire le Cidre, on met une quantité de Pommes dans une auge de bois qui eſt ronde, afin d'écraſer ces fruits ſous une meule qu'un Cheval tourne, pareille à celle dont ſe ſervent les faiſeurs d'huile : on mêle de l'eau avec ces Pommes, tant & ſi peu qu'on veut, mais il en faut toûjours ; on remuë ces Pommes dans l'auge avec une pelle de bois, à meſure qu'elles s'écraſent ; quand elles ſont écraſées comme il faut, on les retire de deſſous la meule, & on en remet d'autres à la place pour être écraſées de même, & enfin juſqu'à la fin ; ceux qui n'ont point de meule tournante, peuvent ſe ſervir d'une auge droit pour piler à force de bras avec des maſſuës de bois la petite quantité de fruits qu'ils ont. Lorſque les Pommes ſont pilées, on les porte ſur le Preſſoir ; & à meſure qu'on les y met, on dreſſe la motte avec de la grande paille, c'eſt ce qui la lie, autrement on ne pourroit en venir à bout ; cette motte doit être quarrée, & ſe former lit par lit ſucceſſivement avec les Pommes à quatre doigts d'épaiſſeur ; cela fait, on charge le Preſſoir & on preſſe le marc, pour enſuite la liqueur être portée dans des tonneaux où on la laiſſe fermenter ; celuy qui ſe fait avec des Pommes qui ſont douces & agréables au goût, ne demeure pas long-temps dans ſa force, & il ſe corrompt aiſément ; c'eſt pourquoy l'on choiſit, pour faire du Cidre qui puiſſe être gardé, certaines Pommes qui viennent en Normandie dans les Champs & dans les Jardins : ces Pommes ſont d'une belle couleur ; mais elles ont une ſaveur rude & acerbe, elles rendent un Cidre piquant, fort & qui ſe conſerve long-temps ; pour être bon, il doit être clair, d'une

belle couleur dorée, d'une bonne odeur & d'un goût doux & piquant.

Le Cidre eſt pectoral, il fortifie le cœur & l'eſtomac ; il humecte & deſaltere beaucoup ; quand on en prend avec excés il enyvre plus fortement que le Vin.

Ainſi que du Vin, on fait de la Piquette de Cidre, qui eſt la boiſſon ordinaire du commun ; & pour y réüſſir, on prend le marc aprés qu'il a été bien preſſé, qu'on met tremper dans des vaiſſeaux avec de l'eau ; & au bout de huit jours qu'on l'a ainſi mis, on le reporte ſur le Preſſoir pour en tirer juſqu'à la derniere goutte.

*Autre Cidre appellé Picaſſe.*

Ce n'eſt pas ſeulement en Normandie, mais encore en bien d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui ſuit de faire du Cidre, en prenant des Pommes qu'on ſe contente de caſſer, & dont on remplit un tonneau : cela fait, on ſoigne que le tonneau ſoit bien enfoncé, puis étant en la place où il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau juſqu'à deux doigts du bondon ; on laiſſe boüillir ce Cidre, & à meſure qu'on uſe de cette boiſſon, on le remplit d'eau, juſqu'à ce qu'on juge qu'elle ne veüille plus rien dire, c'eſt-à-dire, qu'elle ſoit trop foible pour pouvoir ſupporter de l'eau davantage.

*Du Poiré.*

Il eſt de même du Poiré que du Pommé, l'un & l'autre portant le nom du Cidre, & étant auſſi d'autant plus exquis que les Poires en ſont douces & mûres.

La premiere de ces liqueurs ne dure pas tant que la ſeconde, qui veut être gardée pour être dans ſa boite ; c'eſt ce qui fait qu'on ne s'eſt point aviſé juſqu'ici d'en faire en ſi grande quantité, parce que le Poiré n'eſt pas ſi agréable au goût & qu'il porte à la tête.

Cependant ſi l'abondance de ces ſortes de fruits permet qu'on en faſſe, il n'y a point d'autre myſtere à obſerver qu'au Pommé, tant à l'égard du bon Cidre, que de la Picaſſe auſſi qu'on peut en faire.

Tout Cidre veut boüillir long-temps ſans être bondonné, à cauſe que l'experience nous fait voir qu'il a ſes eſprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le Vin, & qu'il eſt auſſi par conſéquent beaucoup plus furieux dans ſon boüillon.

*Du Cormé.*

Un Pere de Famille peut encore, pour une des proviſions de ſa maiſon, faire du Cormé, qui dans le temps que le Vin eſt rare & qu'on n'en promet point aux valets, ne laiſſe pas avec cette liqueur de les contenter.

Pour cela, prenez des Cormes qui ne ſoient point encore mûres, il ſuffit qu'elles ayent une couleur jaune ; mettez les entieres dans un tonneau environ plus d'à moitié plein ; rempliſſez le reſte d'eau, & laiſſez le tonneau débondonné ; cette liqueur alors fermente & prend un acide qui plaît au goût, & qui ſert de boiſſon quand le Vin manque.

Les pauvres Païſans font encore des Picaſſes de Prunelles qu'ils ſoignent de recueillir lorſqu'elles ſont mûres, ils en rempliſſent à demi un tonneau &

mettent

mettent de l'eau par-dessus presque plein, & la laissent fermenter pendant un mois; ensuite ils en boivent & ont soin de remplir d'eau à mesure qu'ils en tirent; cette boisson a une couleur tout-à-fait veloutée, mais à la verité n'est pas si bonne à beaucoup prés que les autres.

---

## CHAPITRE XVI.

### *De la Bierre.*

On appelle Bierre, une boisson composée d'eau, d'orge, de houblon & de levûre, ou levain.

On fait trois sortes de Bierres, de la Double, de la Simple & de la petite. Les differentes doses d'orge, de houblon, & de levûre sur la même quantité d'eau, font ces trois sortes de Bierres.

Ceux qui font la Bierre s'appellent Brasseurs, ce nom vient du travail qu'ils font en mêlant l'orge avec l'eau, qu'on appelle brasser.

Comme on appelle Sucrerie ou Rafinerie, les lieux où l'on fait le sucre & où on le rafine; on appelle aussi Brasserie, le lieu où l'on brasse les matieres de la Bierre. On pourroit l'appeller Bierrerie, mais l'usage est établi de le nommer Brasserie. Ces lieux doivent être spacieux, accompagnez de cours & de grands bâtimens pour contenir les chaudieres, les cuves, les bacquets, les fourneaux & autres ustencilles necessaires, avec des greniers, des caves & des celliers. S'ils n'ont pas quelque Riviere ou Fontaine voisine, il leur faut des Puits les meilleurs; car l'eau est le fondement de la Bierre: & si elle n'est pas bien claire, legere, sans saveur & trés pure, il est impossible de faire de bonne Bierre. L'eau de la petite Riviere de Biévre ou des Gobelins, est la meilleure de toutes celles que l'on trouve à Paris.

Les chaudieres doivent être de cuivre, leur grandeur est proportionnée à la quantité de Bierre que l'on veut faire. Il y en a de cinq, de dix & de quinze muids; elles sont environnées & scellées dans une massonnerie de briques & de bon mortier. Leur fond pose sur un fourneau de brique, dont le diametre est égal à celuy de la chaudiere, & la hauteur proportionnée à la grandeur de la chaudiere, afin que le feu soit grand ou petit, & toûjours suffisant pour échauffer la matiere qui y est contenuë; elles n'ont d'autre couvercle que des planches que l'on met dessus & que l'on ôte quand on le juge à propos.

Pour travailler & brasser commodément, il faut au moins deux chaudieres montées à côté l'une de l'autre.

L'orge qui doit entrer dans la composition de la Bierre, doit être bien choisi & de bonne qualité. On le fait d'abord tremper dans de l'eau froide pendant vingt quatre ou vingt-huit heures, aprés quoy, sans luy donner le temps de se secher, on le porte au germoir; c'est ainsi qu'on appelle un lieu bas & humide comme une cave ou un cellier, où on l'étend, & on le laisse jusqu'à ce que chaque grain ait poussé son germe environ de la longueur de quatre à cinq lignes; pour lors on le porte sur la touralle, & on l'étend sur les haires pour le faire secher.

La Touralle ou Tourelle eſt un bâtiment rond ou quarré en maniere d'é-ve, qui a un plancher élevé raiſonnablement au deſſus du fourneau qui au deſſous & au milieu du bâtiment ; ce plancher eſt à claire voye, comp de lattes tant plein que vuide, afin que la chaleur pénétre aiſément par-tc On recouvre la claire voye de haires qui ſont de grandes pieces d'une éto groſſiere, faite de crain de Cheval, ſur lequel on étend l'orge germé ; ne fait d'abord qu'un feu moderé dans le fourneau ; mais de quatre heu en quatre heures, on remuë l'orge & on augmente le feu juſqu'à ce q ſoit entierement ſec.

Pour lors on le met au moulin. Les bons Braſſeurs ont des Moulins c eux, ou a eau, ou à chevaux ou à bras. Ces Moulins ne different en r des Moulins ordinaires pour le bled. On moud l'orge & on le réduit en rine groſſiere à la verité, mais bien évidée ; c'eſt un terme de Meuſnier, veut dire qu'elle ne doit point du tout être attachée au ſon.

Lorſque la farine eſt en état, on emplit d'eau les grandes chaudieres, pendant qu'elle chauffe, on porte la farine dans la cuve.

Les cuves dont on ſe ſert ſont compoſées de groſſes douves de bois Chêne, bien liées avec des cercles de fer. Elles ont deux fonds ; le verit ble qui eſt bien étanché & à demeure, eſt percé dans ſon milieu d'une o verture ronde d'un poûce ou environ de diametre, que l'on bouche avec bâton un peu plus long que la cuve n'eſt profonde ; on l'appelle la tape. S ce même fond, poſe le bout d'une pompe, par le moyen de laquelle on int duit l'eau dans la cuve entre les deux fonds.

A un ou deux poûces de diſtance du vray fonds, on y en fait un au compoſé de planches toutes percées de petits trous, que l'on ôte pour nettoyer ; c'eſt ce qu'on nomme le faux fond ou le fond volant. On éte deſſus du houblon ou de la petite paille de froment, c'eſt-à-dire des épis b tus, de l'épaiſſeur d'un bon poûce.

On met la farine d'orge ſur cette couche, on l'étend bien également ; l'eau de la chaudiere étant dans le degré de chaleur qu'elle doit avoir, on fait entrer par le moyen de la pompe entre les deux fonds, d'où pénétr par les petits trous, elle humecte le houblon ou la petite paille, & enſu la farine qui eſt deſſus ; & à meſure qu'elle croît, elle fait nager & mon toute la matiere contenuë dans la cuve, au-deſſus du faux fond.

Le degré de chaleur de l'eau que l'on introduit dans la cuve, eſt la pie de touche du ſçavoir des Braſſeurs : car ſi l'eau eſt trop chaude, elle brûle farine & tout eſt perdu ; & ſi elle eſt trop froide, elle la met en pâte & ( vient inutile. Ils trouvent ce veritable degré de chaleur en mettant dans chaudiere une pelle de bois toute droite ; & lorſque l'eau commence à f mir autour du manche, elle eſt alors dans le degré de chaleur convenable ; l'appelle la trempe. On l'introduit auſſi tôt entre les deux fonds, & on re re le feu afin qu'elle ne s'échauffe pas davantage, & on remuë fortement force de bras avec des pelles la farine contenuë dans la cuve ; c'eſt ce tr vail qu'on appelle proprement braſſer. Ce mouvement eſt neceſſaire abſo ment, non ſeulement pour empêcher la farine de s'amonceler, mais par culierement pour en tirer toute la ſubſtance & la répandre dans l'eau.

Quand on juge que la farine & l'eau ont été aſſez braſſez, on les laiſſe

r pendant une heure ; aprés quoy on donne à voye, c'eſt à-dire qu'on doucement la tape, afin que l'eau impregnée & chargée des parties ſubtielles de la farine, paſſe par les petits trous du faux fond, comme par rible bien fin, & ſe rende par l'ouverture de la tape dans un reſervoir eſt deſſous, où on la prend avec des baquets pour la porter dans les chaudies. La petiteſſe des trous du faux fond, empêche que la farine ni le olon, ou petite paille ne puiſſe ſe mêler avec l'eau que l'on rapporte dans haudiere. C'eſt à ce premier travail que l'on fait dans la cuve, que les eurs ont donné le nom de premier mêtier.

mme on ne fait jamais les cuves aſſez grandes pour contenir toute l'eau l'on veut convertir en Bierre, & que d'ailleurs le travail en feroit moins fait s'il y avoit une trop grande quantité de matiere dans la cuve, on hauffer en deux ou trois fois la quantité d'eau dont on a beſoin ; & aprés emier mêtier, on introduit de nouvelle eau dans la cuve, on braſſe de eau, on obſerve exactement tout ce qu'on a fait dans le premier mêtier, urs ſur la même farine, & on lâche cette ſeconde eau dans le reſervoir ; ce qu'on appelle le ſecond mêtier : & le troiſiéme, ſi on remet juſqu'à fois de nouvelle eau dans la cuve où eſt la farine. C'eſt par ces difs mouvemens ou mêtiers, qu'on retire toute la ſubſtance de la farine, e l'eau s'en charge.

and toute l'eau eſt dans le reſervoir, on la porte dans les deux chaus dans leſquelles on la partage également, & on y met le houblon à n de ſept livres & demi par muid d'eau, comme on a mis auſſi l'orge ſon d'un ſeptier par muid d'eau pour la Bierre double.

n met le feu ſous les chaudieres, on le fait d'abord aſſez médiocre, on mente enſuite pour faire boüillir la liqueur. Si on veut faire de la Bieruge, il faut faire boüillir la liqueur pendant vingt-quatre heures ; mais ſt de la Bierre blanche, dés qu'elle a commencé à boüillir, on la jette s bacs pour la faire refroidir.

s bacs ſont des cuves trés-larges & trés grandes, mais qui n'ont que dix ze poûces de profondeur, afin que l'air agiſſant plus aiſément ſur cette le ſuperficie, rafraîchiſſe plûtôt la liqueur.

ſqu'elle n'eſt plus que tiéde, on la lâche dans une autre cuve appellée oire ; & lorſqu'on y en a fait entrer juſqu'à la hauteur d'un pied, on y de la levûre à raiſon d'un baquet ou ſceau par muid d'eau, & au bout heure on acheve de faire couler dans la guilloire ce qui reſtoit dans cs.

levûre ou levain n'eſt autre choſe que l'écume que la Bierre jette quand ſt dans les futailles ; les Boulangers de petit pain s'en ſervent auſſi-bien es Braſſeurs ; c'eſt ce qui fait boüillir la liqueur, qui la dépure, la cla- & acheve de luy donner toute la perfection qu'elle doit avoir.

levûre ayant demeuré ſept heures dans la liqueur & s'y étant toute diſ-, on entonne la Bierre dans les tonneaux, on ne les bouche point, mais nche un peu les pieces, & on met entre deux un baquet pour recevoir ne qui ſort par le trou du bondon, qui eſt la levûre dont on vient de .

bout de cinq heures, on remplit les tonneaux ; & pendant vingt-quatre

heures on les remplit de quatre heures en quatre heures.

La moitié des doſes ci-deſſus, d'orge., de houblon & de levûre, ſert à faire la Bierre ſimple ; & le tiers la petite Bierre, toûjours ſur la même quantité d'eau.

On voit aſſez que pour faire une certaine quantité de Bierre, par exemple dix muids, il faut mettre chauffer plus de dix muids d'eau, parce que le feu & les differens mouvemens qu'on leur donne., en conſomment toûjours quelque partie. L'uſage apprend la quantité qu'on en doit mettre, pour en avoir ce qu'on s'eſt propoſé.

Lorſqu'on boit de la Bierre faite nouvellement, ou qu'on en boit un peu trop, elle cauſe de la douleur & empêche d'uriner ; le moyen ſûr & aiſé de faire ceſſer cette incommodité, eſt de boire un peu d'eau-de-vie.

On ne dira rien des proprietez de la Bierre ; elle enrichit les Braſſeurs, elle rafraîchit & engraiſſe ceux qui en uſent. Il ſuffit de dire que pluſieurs Nations en font leur boiſſon ordinaire.

*Boüillon.*

Eſt une petite boiſſon qui ſe fait avec facilité & à peu de frais ; c'eſt un diminutif de la Bierre. Vous prenez un minot de bon ſon ou de recoupe de Froment, vous le ferez un peu boüillir avec de l'eau claire dans une petite chaudiere qui tienne demi-muid, y ajoûtant deux poignées de l'herbe nommée *Orvale* de la grande eſpece ; puis étant preſque froid, vous le paſſerez au-travers un gros linge ou tamis, & en emplirez une futaille de demi-muid, dans laquelle vous aurez mis un levain d'un ſol détrempé à part avec eau. Cette boiſſon boüillira comme de la Bierre ; & quand elle ſera raſſiſe & claire, qui ſera environ huit jours aprés, alors vous la pourrez mettre en perce, & ôterez les deux premieres pintes qui ſeront troubles : cette boiſſon ne ſe garde pas long-temps ; c'eſt pourquoy quand elle aura quitté ſa douceur & pris le goût de ſuret, il la faudra mettre en perce pour la faire boire ſans diſcontinuation.

Pour recommencer, il ne faut pas défoncer le tonneau, il ſuffit de vuider la lie par le bondon, & ne la pas trop égouter.

*Fin de la troiſiéme Partie.*

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE

## QUATRIÉME PARTIE.

*Contenant les Etangs, la Pêche, la Chasse & la Cuisine.*

## LIVRE PREMIER.

NOus voilà enfin arrivez à la quatriéme & derniere Partie de nôtre Ouvrage, qui ne sera pas moins utile & agréable que les précédentes, puisqu'elle renferme des choses dont ne peut se passer dans une Maison de Campagne bien ordonnée. Nous suivrons le même ordre que nous nous sommes proposez ci-devant, en divisant cette matiere par Livres & par differens Chapitres, que nous tâcherons de rendre les plus instructifs que nous pourrons, afin de ne rien laisser à souhaiter.

### CHAPITRE PREMIER.

*Des Etangs, Viviers, Canaux, Fosses, Fossez & Marres; Avec des Avis sur le débit du Poisson.*

LEs Etangs sont souvent une partie considérable des revenus d'un Bien de Campagne, du moins il y manque quelque chose d'important quand il n'y a point quelque Piece d'Eau qui puisse fournir au Maître le plaisir de la Pêche, une partie de ses Provisions & un revenu assuré de temps à autre, comme fait un Etang. On ne voit même point ou peu de Terre où l'on ne puisse se procurer ces secours en petit ou en grand, & où par consequent l'on

n'ait pas besoin des préceptes sur ce sujet, sur-tout dans les lieux éloignez de la Mer, où l'on n'a point de Marée.

Cependant la matiere des Etangs est neuve, ou du moins on n'a fait que l'effleurer trés-legerement ; il paroît même que ceux qui en ont écrit l'ignoroient, quoyque trés capables de donner de bonnes instructions sur les autres choses qu'ils sçavoient. C'est ce qui m'a déterminé à faire part au Public de ce que j'ay appris sur cette matiere par une longue experience, parce qu'il a plû à la Fortune de faire consister une partie de mes revenus dans cette sorte de biens.

## ARTICLE PREMIER.

### *De la construction de l'Etang.*

Un Etang est un Reservoir d'eau douce dans un Vallon ou autre lieu bas, fermé par une Digue ou Chaussée, pour y mettre du Poisson qui s'y nourrit & augmente. De là l'on conçoît que plus l'eau aura d'étenduë, plus l'Etang contiendra de Poisson & rapportera : les grand Etangs servent pour avoir du gros Poisson, & les petits pour du petit, que l'on nomme Feüille ou Alvin dans les environs de Paris. On appelle aussi *Carpieres*, *Forciers* ou *Alviniers*, tous les petits Etangs où l'on met du Poisson, principalement des Carpes mâles & femelles pour peupler. Les petits Etangs se font & se gouvernent comme les grands, il n'y a de difference que le plus ou le moins d'étenduë & de peuple.

I. *Assiette de l'Etang.* Lorsque l'on forme le dessein de faire faire un Etang, il faut d'abord considerer si l'on est en droit de le construire, si l'on est le Maître de tout le Territoire où l'eau s'étendra, & si l'on peut la faire couler pour la décharge de l'Etang sans nuire à qui que ce soit : l'on examinera pour cela les Coûtumes des lieux.

Il faut encore reflechir sur la valeur des heritages que l'on veut couvrir d'eau, & voir si ils feront meilleur profit en Etang qu'en autre nature, y compris la dépense qu'il y a à faire. L'Arpent d'eau ne peut valoir communément en revenu, que cinq, six ou sept livres pour les grands Etangs. A l'égard des petits que l'on nomme Carpieres, Forcieres ou Alvinieres, quelquefois l'on en tire un profit bien plus considérable.

L'assiette propre pour un Etang, est un endroit qui de sa nature doit être bas, large & spacieux, qui ait l'égoût & la chûte des eaux de part & d'autre, & qui soit rafraîchi par quelques fontaines ou ruisseau qui tombe dedans. Il faut encore que ce lieu soit resserré & relevé des deux côtez, afin qu'à moins de frais l'on y puisse faire la chaussée.

C'est aussi ordinairement au bas des Côteaux qui semblent se rejoindre, où l'on jettera ses vûës pour ces sortes d'entreprises ; afin que l'Etang se trouvant presque naturellement creusé, l'on ne soit point obligé à beaucoup de dépense pour le rendre parfait, & afin qu'on ait plus aisément quelque courant d'eau qui passe au travers de l'Etang, le renouvelle, & rende le Poisson plus gaillard, plus nombreux & plus sain.

Communément on donne huit à dix pieds d'eau dans le milieu & le plus creux de l'Etang, & on y fait assez souvent un bon fossé, traversé par des

rigolles qui amenent toute l'eau & le Poiſſon de l'Etang juſqu'à la bonde ; pour cet effet tout le terrain doit aller en pente de ce côté-là.

Au moyen de la Chauſſée que l'on y fera, comme je le vais dire, l'eau de l'Etang dans le plus profond prés de la Chauſſée, ſera de telle hauteur qu'on le voudra, environ de ſept à huit pieds, ou tout au moins de ſix ; car ſi elle n'étoit que de quatre à cinq, il y auroit du danger pour le Poiſſon, en Eté lorſque l'eau diminuë par les ſechereſſes, & en Hyver lorſque les gelées ſont fortes & prennent avant que l'eau ſoit revenuë dans l'Etang.

En un mot, le principal d'un Etang eſt d'y avoir de l'eau en profondeur & en étenduë : en profondeur, parce que cela défend le Poiſſon contre les chaleurs & la gelée, & contre les animaux & les oyſeaux ; & en étenduë, parce qu'il trouve plus graſſement à vivre & à s'ébattre ; il en eſt plus beau, plus gros, meilleur & plus ſain.

Ainſi pour placer un Etang, l'on obſervera ce qui pourra y fournir de l'eau, pour l'entretenir à une hauteur & une étenduë raiſonnable en Eté, parce que la plûpart des Etangs qui ont par exemple cinquante arpens d'eau lorſqu'ils ſont pleins, n'en ont plus dans l'Eté que vingt-cinq ou trente, & quelquefois moins ſi c'eſt un terroir ſec ; & les autres, ou moindres ou plus grands, à proportion : c'eſt néanmoins pendant l'Eté que le Poiſſon augmente le plus.

C'eſt par cette raiſon qu'en choiſiſſant une ſituation propre pour un Etang, il eſt neceſſaire de prévoir ce qui luy fournira de l'eau en Eté, & comment l'on ſera le Maître de la faire couler, ſoit lorſque l'on voudra le pêcher, ſoit lorſqu'il en aura trop : nous en parlerons plus bas.

Il ne faut pourtant pas que l'Etang ſoit trop profond ni trop vaſte, parce que la Chauſſée ne pourroit point réſiſter ni au poids, ni aux vagues de l'eau qu'elle a continuellement à ſupporter.

II. *La Chauſſée* eſt une conſtruction ou maſſe de terre qui enferme & ſoûtient l'eau de l'Etang, & c'eſt d'où dépend tout le produit ; car ſi elle eſt ſurmontée par les eaux, ſi elle creve ou ſi elle croule, la perte des eaux & du Poiſſon eſt certaine & ne ſe peut réparer qu'au bout de pluſieurs années, & à grands frais ; c'eſt pourquoy la terre la plus tenace, les meilleurs materiaux & les meilleurs ouvriers n'y ſont pas trop bons : il n'y faut rien épargner.

Si la terre que l'on a pour élever la Chauſſée n'eſt pas forte, ſolide, capable de ſe ſoûtenir d'elle-même, & de réſiſter aux vagues excitées par les vents ; il ſera abſolument neceſſaire d'y employer de la pierre dure pour ſoûtenir l'effort des flots qui ruineroient la Chauſſée : en défaut de pierre, j'ay vû quelques perſonnes ſe ſervir utilement de gazons de jonc, accommodez à la main au penchant du bord expoſé à la furie des vents.

Sur les Chauſſées, l'on plante des Arbres & Arbriſſeaux, comme Aulnes, Saules, Peupliers, Ormes, Chênes, Charmes, Ozier, Charmille, Vodrez (Arbriſſeaux fort communs en Champagne, qui tracent beaucoup, lient la terre de la Chauſſée, & rompent par leurs racines les vagues de l'Etang) & autres Plants aquatiques dont nous avons parlé ; & tous ces Plants entretiennent les Chauſſées des Etangs, & outre cela fourniſſent du bois à brûler, à hayer, à bâtir, à réparer & à vendre. Je ne conſeilleray pourtant point de mettre des Saules ſur les Chauſſées, parce que d'ordinaire en vieilliſſant ils

deviennent creux & servent de retraites aux Loutres, animaux trés-préjudiciables aux Etangs : de même les Aulnes qui ne viennent bien que quand ils ont les racines plus basses que l'eau & dans l'eau, sont souvent des nids pour les Rats d'eau & autres ennemis des Poissons. Les Peupliers ne sont guére meilleurs, à moins qu'ils ne soient coupez à tête ; autrement, les oyseaux qui font la chasse au Poisson, s'y perchent, & souvent les vents violents les arrachent & ainsi gâtent & emportent partie de la Chaussée ; outre que la feüille tombant dans l'Etang, se corrompt facilement & fait un mauvais limon pour le Poisson. La Charmille, les Vodres & autres Arbrisseaux y sont bons, ainsi que les Chênes & les Ormes qui entretiennent & soûtiennent merveilleusement bien une Chaussée par leurs profondes racines.

Il y a bien des gens qui mettent des pieux & des fascines avec des oziers dans l'eau tout le long de la Chaussée, pour la défendre ; mais cela ne vaut rien, parce que toute la garniture pourrissant en peu de temps, la terre qui en étoit soûtenuë s'écrouleroit facilement, & l'on seroit obligé d'y en remettre journellement, ce qui iroit à grands frais, outre que l'écroulement ne feroit que combler l'Etang & incommoder le Poisson.

Il est de necessité absoluë que la longueur, la hauteur & la largeur de la Chaussée soient proportionnées à l'eau qu'elles doivent soûtenir & soient de bonne terre-glaize, ou autre terre forte, sur-tout il ne faut jamais la prendre au-dessous de la Chaussée ; cela y attireroit l'eau & préjudicieroit à l'Etang ; il faut la lever dans l'Etang même, du moins à dix-huit ou vingt pieds de la Chaussée : de cette terre & de celle que l'on tirera de la Poële, il y aura dequoy élever la Chaussée ; l'on aura soin de la faire pilonner, la terre mise à volonté n'étant pas capable de tenir l'eau, principalement les premieres années.

S'il se fait des trous, duis ou brêches à la Chaussée, l'on sera diligent à les réparer, en sorte que l'eau ne passe point ni à travers, ni par-dessus.

Il n'y a point de mal à pratiquer dans l'Etang quelques coins, qui comme de petites loges dans une muraille, puissent servir de retraite au Poisson contre les grandes chaleurs, pourvû néanmoins que l'eau qui y sera en puisse aisément sortir ainsi que le Poisson, & s'aller rendre dans l'Etang.

III. *Poële.* C'est le plus bas de l'Etang, joignant la Chaussée & la Bonde où l'on a enlevé un pied & demi ou deux pieds de terre, afin que cet endroit étant plus bas que le reste, l'eau de l'Etang s'y retire & s'y égoute, & qu'en même temps le Poisson s'y rende de tout l'Etang & puisse être pêché facilement.

Si l'Etang est de cinquante arpens, la Poële doit être d'environ cinquante pieds de large, & quatre-vingt pieds de long. Si l'Etang est de moindre étenduë, on la fera quelque peu moins large & moins longue.

Il faut prendre garde qu'il n'y ait dans toute l'étenduë de l'Etang quelques endroits bas où il puisse rester de l'eau avec du Poisson qui auroit peine à se rendre dans la Poële ; en ce cas il faudra y remedier en faisant des rigolles d'un demi-pied ou plus de profondeur s'il est necessaire, & de trois pieds de large, afin que l'eau & le Poisson se rendent facilement dans la Poële ; mais en faisant ces rigolles, l'on n'en jettera point la terre sur les rives de l'Etang, parce-qu'elle y retomberoit facilement en quatre ou cinq ans ; le plus sûr

sûr est de la faire emporter à la hotte, à la broüette, ou avec le tombereau, & de la mettre dans les lieux trop bas; ou la jetter à la bêche ou lochet, si loin que la rigolle demeure toûjours rigolle, quand il y retomberoit quelque peu de terre des rives.

En faisant la Chaussée, on a coûtume de la dresser en talus, dont le dos c'est-à-dire le côté le plus élevé est joignant l'eau, & le côté le plus bas est en-dehors & joint la terre ferme: à la verité on le fait ainsi, afin que les bords de la Chaussée étant plus escarpez, toute l'eau reste dans l'Etang. Cependant je voudrois qu'on fît le contraire, & je conseilleray toûjours de hausser les terres du côté des Champs, plus que le long de l'eau; & la raison se tire de l'experience qui m'a fait voir que quand les vagues sont fortes, elles jettent l'eau par-dessus le bord de la Chaussée qui joint l'Etang; & l'eau ayant franchi ce rivage, si l'autre est plus bas, elle y coule, se perd & emporte partie de la Chaussée. J'en ay observé la consequence plusieurs fois; ce qui me fait dire que le bord d'en-bas devers les Champs étant plus haut que celuy devers l'eau, il soûtiendroit cette eau & la renvoyeroit dans l'Etang; & ainsi il n'y auroit jamais de danger que le lit pût s'affoiblir & que la Chaussée pût être diminuée & emportée par la force des vagues; ce qui est fort à craindre, principalement si la Chaussée n'est pas au Midy.

IV. *Bonde d'Etang.* Il ne suffit pas qu'il y ait une Chaussée à un Etang pour en soûtenir l'eau; il faut qu'il y ait une Bonde, pour la lâcher lorsqu'on veut le pêcher, ou même dans d'autres temps, comme nous le dirons ci-aprés.

La Bonde est une grande pale ou piece de bois qui se met dans le plus bas de l'Etang, & qui sert à boucher l'ouverture qu'on y laisse dans la Chaussée pour en faire écouler les eaux. On leve cette Bonde avec une vis & des leviers.

Le principal ouvrage de l'Etang & qui demande la presence d'une personne exacte & entenduë, est de bien faire faire & poser cette Bonde, afin que l'on ne soit point obligé d'y retoucher souvent, ce qui ne peut se faire sans beaucoup de peine & de dépense.

Les plus habiles Charpentiers y font des fautes, ne laissant pas assez d'épaisseur aux flancs de l'auge, chacun desquels doit avoir trois poûces d'épaisseur: & sur-tout observer qu'il n'y ait point de faux bois ou Aubier, ni d'autres mauvais bois, échauffé, carrié ou sur le retour, parce que pourrissant en peu de temps, il fait souvent un trés-grand préjudice.

V. *Auge & Pilon.* Comme cette Bonde ne peut guére être d'une seule piece de Chêne, il faut à la jointure des auges, qui seront néanmoins jointes le mieux que l'on pourra, y mettre en-dehors avec un peu de mousse seche, les bandes de plomb de l'épaisseur d'environ deux écus, & de largeur de trois à quatre poûces attachées avec des clous qui n'offensent point le bois; ces plaques de plomb étant encore serrées par la terre grasse bien battuë qui se met dessous, aux côtez & dessus, l'ouvrage durera des siecles entiers.

Le *Pilon* est le morceau de bois qui sert pour boucher le trou de l'auge.

La premiere piece de l'auge qui a sa tête dans l'Etang, doit être fort grosse; parce que le trou du pilon étant fait, il faut qu'elle ait encore de chaque côté au moins quatre poûces, afin qu'en rabaissant & remettant le pilon dedans, elle ne souffre point & ne se fende pas.

L'on veillera à ce que le bout de la piece de bois dont l'auge est faite, ne

soit point percé ou fendu du côté de l'Etang, ce qui arrive souvent ; en ce cas, pour y remedier, il sera bon d'y mettre de la mousse, & une plaque de plomb cloüée.

L'auge doit être posée un pied plus bas que n'est le fond de la poële, pour que l'eau puisse bien s'égouter ; ce qui s'entend outre l'épaisseur de l'auge, laquelle doit être sur terre ferme, & avoir une pente de cinq à six poûces.

Cette auge ne doit pas être recouverte d'un plancher de long, mais avec plotons, qui sont morceaux de double plancher de Chêne vif & sans aubier, de l'épaisseur de deux à trois poûces mis en travers sur les deux bords de l'auge, bien joints l'un avec l'autre sans aucune entaille. Il y en a qui les attachent avec chevilles de bois de Chêne ; mais elles pourrissent, & j'aimerois mieux les cloüer de place en place, sans fendre les plotons ni les bords de l'auge, ce qui est de consequence.

Pour assurer les plotons du bout d'en-bas de l'auge, aux trois ou quatre derniers j'y mettrois quelques liens de fer, parce que la force de l'eau les fait surmonter & les arrache, quand même il y auroit de la terre dessus : on laisse toûjours environ deux à trois pieds du bout d'en-bas de l'auge, sans plotons.

Ce n'est pas sans raison que l'on a dit que les plotons doivent être de bon bois vif sans aubier & bien joints l'un à l'autre, & sur les bords de l'auge ; parce que s'il y avoit la moindre ouverture, les rats d'eau y feroient un desordre fâcheux, en grattant & agrandissant les trous : cet animal malin, pour avoir de l'eau & se faire un passage, perceroit immanquablement la Chaussée jusqu'à l'eau de l'Etang, qui par là insensiblement s'écouleroit & diminuëroit, à quoy il faut bien prévoir.

Les Grenoüilles, qui pour fuïr la gelée, se retirent en Hyver dans les auges des Etang, pourroient encore s'y loger, & en grattant y faire le même préjudice. Il ne faut pas même en posant les auges, en enfermer entre les auges & la terre ; elles y vivroient & perceroient jusqu'à l'eau. Ce sont observations bien plus considérables que l'on ne se l'imagine.

Pour bien boucher le trou rond & évasé de l'auge, on fait le pilon de cœur de Chêne du meilleur que l'on puisse trouver : ce morceau de bois doit avoir été deux ou trois ans dans l'eau avant d'être façonné, & proportionné au trou dans lequel il ne doit entrer que de trois poûces au-dessous du trou, & bien joindre.

L'on y met une queuë de bois de Chêne chevillée avec du fer pour le lever à volonté ; elle doit passer à travers les deux pieces qui lient les jumelles.

VI. *Cage.* Ces *Jumelles* sont deux grosses pieces de bois dressées aux deux côtez de l'auge dans l'Etang ; on y attachera six *Jarretieres*, qui sont des pieces de bois d'environ cinq à six poûces d'équarrissage, & de huit à dix pieds de long, pour soûtenir & entretenir les jumelles ausquelles on les attache ; & autour de ces jarretieres, on clouëra les planches trouées, afin que l'eau coule au-travers, & que le Poisson reste dans la poële sans passer par la bonde : ces planches mises autour des Jarretieres, se nomment la *Cage.* Il y a des Etangs dont on laisse passer tout le Poisson dans la *Fosse*, qui est le trou où l'eau tombe en sortant de la bonde ou auge ; & c'est là qu'on

le prend : cette maniere usitée dans plusieurs endroits, a ses commoditez & incommoditez particulieres, dans lesquelles nous n'entrerons point.

Je remarqueray seulement au sujet des jarretieres, que malgré ce qui se pratique ordinairement par les Ouvriers, il en faut mettre le bout le plus petit & le plus foible en-bas dans l'eau, parce que ce qui pourrit de ces jarretieres, n'est point ce qui est dans le bas toûjours couvert d'eau ; c'est ce qui est à fleur d'eau, parce qu'étant tantôt dans l'eau & tantôt exposé au Soleil & à l'air, il se gâte immanquablement ; ainsi le meilleur bois étant en-haut, durera plus long temps. Il est vray qu'il arrive rarement que celuy qui fait travailler à ces sortes d'ouvrages soit obligé de les refaire ; mais il est bon de travailler pour ses enfans ou autres successeurs.

VII. *Relais ou décharge d'Etang.* Il y a peu d'Etangs qui ne soient exposez à avoir trop d'eau dans certains temps, ce qui provient des sources, des rivieres ou des côteaux qui s'y déchargent ; pour y remedier, il y faut un Relais ou décharge que l'on nomme Grez en quelques endroits.

Si un ruisseau ou petite riviere passe à travers de l'Etang, ou s'il a la chute de grands côteaux ou montagnes, il faut un Relais proportionné, fait de bonnes pierres dures, devant lequel l'on doit mettre une grille de fer ou de bois, dont les ouvertures & fentes ne seront que d'un travers de doigt. Je n'approuve guére celles de bois ; car quelque soin que l'on en prenne, il s'y trouve des défauts considérables par lesquels le Poisson peut échapper.

On appelle la *Queuë* de l'Etang, l'endroit par où l'eau y entre ; & *Grille* ou décharge, le lieu par où elle se décharge quand il y en a trop.

Aux Etangs qui n'ont pas si grande chute d'eau, l'on peut se contenter de la faire couler par-dessus une pierre de quatre à cinq pieds, qui sera posée en travers à l'un des bouts de la Chaussée le plus commode à la hauteur que doit avoir l'eau de l'Etang, afin qu'il n'y ait que le superflu qui s'en aille ; y mettant au-devant en rond, à une toise ou environ, des javelles ou fagots d'épines, assurez & attachez avec des crochets, pour empêcher le Poisson d'en approcher.

Si un ruisseau ou petite riviere, ou même une grosse fontaine d'eau vive entre dans l'Etang, l'on aura la précaution d'y mettre au passage, ou une grille ou des épines, crainte que le Poisson ne remonte, sur-tout le Brochet & la Truite qui aiment beaucoup l'eau vive.

Il est de consequence de remarquer qu'aux Relais des Etangs que l'on nomme Carpieres, & où l'on ne met des Carpes que pour forcer, il faut que le Brocheton ne puisse y entrer ni remonter, douze Brochetons gros comme des Harangs étant capables d'avaler & détruire tout le fray d'une Carpiere : pour cela, il faut qu'elle n'ait communication avec aucun autre Etang ni Riviere, & que le Relais ait une chute de deux ou trois pieds de haut ; encore y aura-t-il danger que le Brochet ne franchisse & ne saute par-dessus, sentant l'eau vive.

Il peut arriver de si grandes cruës d'eau, que malgré le Relais, l'eau s'échapperoit par-dessus la Chaussée, ce qui la ruineroit : en ce cas, il sera à propos de lever les bondes de bonne heure ; & pourvû que les planches trouées (dont nous avons parlé) mises autour des jarretiers soient en bon état, il n'y aura nul danger, sauf à rabaisser le pilon quand la furie de l'eau sera passée.

VIII. *Cul-de-lampe.* Il n'y a qu'un cas auquel l'on ne pourroit que trés-

difficilement lever la bonde ; c'eſt quand on a été obligé de faire un Cul-de-lampe autour de la foſſe pour retenir l'eau qui ſort par les trous, duis & défauts de la bonde ; car quelquefois l'on s'apperçoit que l'auge ou bonde fait de l'eau, & il eſt fort malaiſé d'y remedier ſi l'Etang eſt plein d'eau & empoiſſonné ; ce qui oblige d'y faire autour de la foſſe une levée de terre qui ſe nomme Cul-de-lampe. Il faut beaucoup de terre pour cet ouvrage ; & ſi l'on attend à le faire dans le temps que l'on en a beſoin, pour empêcher que l'eau de l'Etang ne ſe perde, ſouvent l'on travaille inutilement, parce que la force de l'eau de l'Etang le fait entr'ouvrir ; c'eſt ce que j'ay vû. Ainſi je voudrois qu'aux bords de la foſſe, il y eût toûjours de chaque côté une levée de terre ferme, preſque de la hauteur de la Chauſſée, d'autant plus que ces deux levées ſerviroient d'arcboutans à la Chauſſée, & ſeroient plus faciles à boucher. Sur-tout pour faire cet ouvrage, qu'on ne prenne pas de la terre prés de la Chauſſée, par la raiſon que j'ay déja dit.

## ARTICLE II.

### *De l'Empoiſſonnement des Etangs.*

Aprés avoir édifié des Etangs, il faut ſonger à en tirer du profit : les petits ſervent ordinairement pour avoir de l'Alvin ou du petit Poiſſon ; & les grands, du gros.

Pour bien empoiſſonner un Etang, il faut faire attention à la nature du terrain qu'il occupe, pour n'y mettre que des Poiſſons qui puiſſent y vivre & multiplier ; car les uns vivent & ſe plaiſent dans la bourbe & dans les eaux dormantes, comme la Carpe, la Tanche, le Lanceron, la Bourbette, l'Anguille & autres Poiſſons viſqueux ; les autres aiment l'eau vive & les pierrailles, comme la Truite, la Perche, la Loche, le Gardon, la Vandoiſe, le Goujon ; c'eſt pourquoy on les appelle Poiſſons *Saxatiles* : d'autres ſe plaiſent dans le ſable, comme le Brochet, le Barbot & la Carpe. Auſſi en general, le Poiſſon des Etangs ſablonneux eſt eſtimé pour être le meilleur, le plus agréable & le plus ſain ; & les Etangs limoneux paſſent pour en nourrir de plus gros.

On comprend ſous le nom de Poiſſon blanc, la Vandoiſe, le Muſnier, le Cheveneau, le Goujon, le Veron & la Menuiſe ; & ces ſortes de Poiſſons s'appellent le *Menu Fretin* de l'Etang, de même que les Grenoüilles, les Ecreviſſes, les Limaçons, & les Vers en ſont nommez les excremens.

Les Amphibies, comme Rats d'eau, Loutres, Loirs, Caſtors & Tortuës, ſont auſſi partie de la peuplade des Etangs, quoyque ſouvent ils en ſoient les ennemis ; le Gibier aquatique, tels que ſont les Canards, les Oyes, les Sarcelles, Hallebrans, Cignes, Becaſſines, Butors, Herons n'y font auſſi que du tort, comme nous le dirons dans un Article ſéparé.

Pour revenir à nôtre Empoiſſonnement d'Etang, je ne parleray point ici en détail des Barbeaux, Barbottes, Vandoiſes, Muſniers, Chevereaux, Goujons, Verons, Menuiſes, Anguilles, Lamproyes & autres, qui ne ſont point des Poiſſons dont l'on doive ſe mettre en peine pour peupler un Etang : quand il s'y en trouve, on les prend ; mais je ne conſeilleray à perſonne de s'en faire un

capital ; j'en diray ſeulement quelque choſe pour les faire connoître à ceux qui ne les connoiſſent pas.

Le *Bar* ou *Barbeau* de Riviere, autrement dit *Barbot*, a le muſeau long, pointu & cartilagineux, une eſpece de barbe à chaque côté des lévres, la bouche ſans dents, les yeux petits, le dos blanc & jaunâtre, parſemé de quelques taches noires, & le ventre blanc comme du lait. On l'appelle Barbillon quand il eſt encore jeune ; il peſe ordinairement deux à trois livres, & il s'en trouve qui en peſent huit. Il mange ceux de ſon eſpece, & il ne peut pas ſupporter le froid ; c'eſt pourquoy il eſt moins gras & moins agréable en Hyver qu'en Eté ; il a la chair blanche, molle, délicate, inſipide, qui nourrit peu, mais qui ſe digere aiſément ; mais ſes œufs ſont trés-dangereux : il doit être choiſi aſſez vieux, parce qu'avec l'âge il devient plus ferme & d'un goût plus exquis.

Le *Muſnier* ainſi appellé parce qu'il s'en trouve beaucoup prés des Moulins, a le corps aſſez ſemblable au Barbot, ou plûtôt c'eſt une eſpece de Barbeau qui a quatres ouyes : on l'appelle auſſi *Muge*, *Vilain*, parce qu'il ſe plaît dans la bourbe ; & *Têtu* ou *Têtart*, parce qu'il a la tête fort groſſe : ſa chair eſt extrémement molle, inſipide, & n'a ni goût ni ſubſtance.

La *Barbotte* a le bec & la queuë pointus, avec un Barbillon qui pend de la mâchoire baſſe & auprés du trou par où ſortent les excremens. La Barbotte a une aîle qui continuë juſqu'à la queuë : on l'appelle Barbotte, parce qu'elle aime fort à barbotter dans l'eau trouble ; ſon foye eſt fort agréable au goût, & fort grand par rapport à la grandeur du reſte de ſon corps ; c'eſt preſque tout ce que ce Poiſſon a de bon.

Je parleray de la Vandoiſe en parlant de la Carpe.

Le *Goujon* eſt un petit Poiſſon qui reſſemble à l'Eperlan, qu'on frit & qu'on apprête de même ; il habite principalement vers le fond de l'eau dans la bouë : on en trouve qui peſent deux ou trois onces.

Le *Veron* eſt auſſi un petit Poiſſon qui a le dos de couleur d'or, le ventre de couleur d'argent, les côtez un peu rouges, qui eſt couvert d'une peau unie tacheté de noir, & dont la queuë finit en aîle large & dorée, en Latin *Varius* à cauſe de la varieté de ſes couleurs.

L'*Anguille* eſt un Poiſſon long & menu de la figure d'un ſerpent ; & quoyque ſa peau ſoit trés-gliſſante & paroiſſe extremément unie, elle ne laiſſe pas d'être couverte d'écailles, comme celle du Brochet & de quelques autres Poiſſons, ainſi qu'on le voit par le Microſcope. L'Anguille ſe plaît dans l'eau pure & claire. Sa chair eſt extremement groſſiere & viſqueuſe.

La *Lamproye* eſt de la figure d'une groſſe Anguille, graſſe & d'un goût exquis, ſur-tout dans le Printemps : quoyque viſqueuſe, elle eſt plus aiſée à digerer que l'Anguille ; elle aime auſſi davantage la grande & la belle eau ; elle léche & ſucce preſque continuellement les pierres, les rochers & l'interieur des vaiſſeaux où on l'a miſe. La Lamproye mâle eſt meilleure que la femelle, contre l'ordinaire des Poiſſons ; & la femelle vaut mieux plaine que quand elle a fait ſes œufs.

Les vrais Poiſſons d'Etang dont on peut tirer beaucoup de profit en les menant à Paris ou autres Villes, ſont les Carpes, les Brochets, les Perches, les Tanches & les Gardons.

Il eſt vray qu'il y a quelques Etangs d'eau trés-vive, où la Truite peut ſe nourrir : c'eſt un excellent Poiſſon ; mais vivant de proye comme le Brochet, l'on n'en doit point faire le principal objet du profit que l'on veut tirer d'un Etang : il ne ſe peut tranſporter vif par charroy ; & qui ne conſtruiroit un Etang que pour y mettre des Truites ſeulement, perdroit bien ſon temps, ſa peine & ſon argent.

*Du Gardon.*

Le Gardon eſt un petit Poiſſon d'eau douce qui a le corps large, le dos bleu, la tête verdâtre, le ventre blanc & les yeux grands ; il a la chair molle, peu nourriſſante, & il eſt au rang des Poiſſons blancs & peu eſtimez ; cependant on dit *ſain* comme *un Gardon.* Quoyqu'il en ſoit, je n'ay jamais vû perſonne qui ſe ſoit aviſé de peupler ſon Etang de ce Poiſſon, dont neanmoins il ſe trouve ſouvent une aſſez grande quantité ; il peuple beaucoup : ce petit peuple ſe nomme Rouſſaille ou Blanchaille ; on le vend à la billottée, & non au cent ou millier. Le Gardon ſouffre mal-aiſément le tranſport ; cependant on ne laiſſe pas d'en tirer quelque argent, outre ce qui ſe mange ſur le lieu. Il n'en faut dans un Etang que pour aider à nourrir le Brochet ; je ne l'eſtime pas beaucoup, & je ne me mettrois point en peine d'en avoir dans un Etang.

*De la Tanche.*

La Tanche a la figure de la Carpe, mais les écailles plus petites & plus jaunes ; ſa couleur eſt aſſez differente de celle des autres Poiſſons ; elle tire ſur le verd & ſur le jaune ; elle a de petites écailles trés-gliſſantes, deux aîles auprés des ouyes, deux autres au ventre, une auprés du trou des excremens, & ſur le dos une autre courte & ſans aiguillon ; ſa longueur eſt d'environ demi-pied, & ſa groſſeur du bras ; elle eſt fort vive, & quoyqu'à demi-frite, elle ſort hors de la poële : elle habite plus volontiers dans les eaux dormantes & bourbeuſes que dans celles qui ſont bien claires & rapides : cependant elle eſt aujourd'huy fort en uſage & aſſez eſtimée pour la fermeté & le goût de ſa chair.

La Tanche ſe plaît par-tout, davantage dans les Etangs limonneux : c'eſt le Poiſſon qui réſiſte le mieux au charroy ; & ainſi l'on peut en faire quelque profit. Tout le monde convient qu'elle peuple beaucoup & qu'elle ruine le fond de l'Etang ; car l'on aſſure qu'il faut plus de terrain pour nourrir cent Tanches, que pour engraiſſer cinq cens Carpes ; ainſi ce Poiſſon n'eſt guére recherchable, & l'on ne doit preſque pas en jetter dans un Etang ; il s'y en trouve ſouvent aſſez, principalement lorſque les Etangs ont été pluſieurs années ſans reſter à ſec. Le Brochet mange la Tanche & le Gardon ; mais moins celuy-ci que la premiere, qui eſt pourtant, à ce que l'on dit, l'amie du Brochet.

*De la Perche.*

La Perche a la bouche petite & ſans dents, le corps large & applati, couvert de petites écailles avec deux nageoires au dos, deux auprés des ouyes, deux au ventre & une auprés du trou des excremens. Il y en a deux eſpe-

ces, la grande & la petite Perche; la grande eſt longue d'un pied ou pied & demi, large à proportion, couvertes de menuës & petites écailles fortement attachées; elle a le corps de couleur cendrée, noirâtre, & ſur le dos deux arrêtes pointuës dont la piquûre eſt dangereuſe aux autres Poiſſons, ainſi qu'aux hommes. La ſeconde eſt plus petite & a le corps épineux, de couleur rougeâtre & jaunâtre. L'une & l'autre, quoyqu'elles n'ayent point de dents, ne laiſſent pas de manger les autres Poiſſons, comme fait le Brochet, même ceux de leur eſpece. Elles ſont extrêmement cruelles, voraces, & nagent avec beaucoup de vîteſſe. Elles ſont d'un goût exquis, d'un bon ſuc, & preſque auſſi nourriſſantes & auſſi ſaines que la Truite, ſi ce n'eſt en Mars & Avril, parce qu'alors elles font leurs œufs qui ſont pourtant fort bons à manger.

Si la Perche avoit aſſez de force pour réſiſter à la fatigue du tranſport d'un lieu à un autre, je ſerois fort du ſentiment d'en mettre dans l'Etang à gros Poiſſon; mais comme elle vit de proïe, elle feroit tort dans les Carpieres & autres petites Pieces d'eau; on prétend même que quand elle a été jettée dans un Vivier, elle bleſſe fortement les autres Poiſſons avec ſes aiguillons, & les fait preſque tous mourir. Ce Poiſſon eſt délicat & eſtimé. Lorſqu'il eſt attaqué par le Brochet, il s'en garentit en luy tournant ſa queuë, & dreſſant l'aîleron piquant qu'elle a ſur le dos; c'eſt ſa défenſe. Cependant je ſuis perſuadé (pour l'avoir vû) que le Brochet l'attrape quelquefois.

Lorſqu'en pêchant des Etangs l'on trouve de la Feüille de Perche, l'on peut la rejetter en même temps dans un autre grand Etang, ſi l'on en a tout prêt; & cela peut faire profit, n'étant point à charge aux grands Etangs; au contraire il en conſomme la petite Rouſſaille: mais il faut un grand ſoin lors du tranſport.

### *Du Brochet.*

Le Brochet eſt un long & gros Poiſſon d'eau douce, qui a la tête grande, maigre & quarrée, le muſeau long & fort ouvert, la bouche garnie de dents aiguës venimeuſes & qui ſont partie de l'os de la machoire, celle de deſſous plus avancée que celle de deſſus & creuſée en forme de cuillier, les yeux d'un jaune d'or, vifs & lumineux, le dos large & preſque quarré, la queuë courte, tout le corps couvert de petites écailles fort minces qui ſont jaunâtres ſur le dos & blanchâtres vers le ventre. Il a la chair aſſez blanche & ferme, médiocrement nourriſſante & d'un aſſez bon aliment; mais les œufs n'en valent rien & cauſent des nauſées: il eſt meilleur en Hyver qu'en aucun autre temps. On luy donne pluſieurs noms ſelon ſa grandeur: les petits Brochets ou Brochetons s'appellent *Lancerons*, les moyens *Brochets*, & les gros qui ont plus de dix-huit poûces entre œil & bat, *Brochets Carreaux*. Il ſe trouve dans toute ſorte de Pays, & vit trés-long-temps; on en donne une preuve dans celuy que l'Empereur Frederic II. fit jetter dans un Etang avec un anneau d'airain, à l'inſcription duquel on le reconnut quand on le pêcha vivant au bout de deux cens ſoixante-deux ans. Ce Poiſſon eſt extrêmement vorace, cruel, hardi, & il pourſuit les Poiſſons & les autres animaux qu'il rencontre, avec tant de force & de rapidité, qu'il s'éleve quelquefois au-deſſus de l'eau & ſaute dans de petits batteaux qu'il trouve à ſon paſſage: on luy trouve ſouvent dans l'eſtomach des Poiſſons qu'il n'a pas eu le temps de digerer, mê-

me des Souris, des Grenoüilles, des Chats & jusqu'à des Oyes entieres ; c'est pourquoy on l'appelle le Tyran des eaux ou le Loup d'Etang, quoyque le Loutre merite mieux ce nom.

Le Brochet est pourtant un des principaux objets de l'Etang, quoyqu'il coûte au Proprietaire plus qu'il n'en retire : & en effet, un Brochet d'un écu ne vient point à cette grosseur qu'aprés avoir fouragé dans l'Etang, peut-être pour plus de quarante ou cinquante francs ; mais comme il se nourrit d'abord de menuë Roussaille, il semble qu'il décharge l'Etang & qu'il ne coûte guére. Cependant un Brochet de trente sols en mange un de quinze trés-facilement.

Si l'on ne mettoit dans un Etang que des Brochetons gros comme des Harangs, ou même moindres, au bout de deux ans à peine en trouveroit-on six de chaque cent ; ils se mangeroient les uns les autres : il n'y a que dans le temps du fray, c'est-à-dire en Mars & Juillet, qu'étant en amour, ils ne se font point la guerre ; mais ils la font toûjours aux autres Poissons.

Quoyque le Brochet vive aux dépens du Proprietaire de l'Etang & luy coûte plus qu'il ne vaut, on ne laisse pas d'en mettre dans les Etangs ; mais il faut que ce soit avec prudence ; car s'il y a du Brochet dans la Carpiere au moment que les Carpes jettent leurs œufs, il faut compter que ce glouton avalera tout le fray ; ce qui fait que je n'approuve point la conduite de ceux qui ayant des Carpieres, y jettent de la Brochetaille au bout d'un an ; & ma raison est qu'encore que l'on puisse croire que les Carpes pes ont forcé & peuplé la premiere année, il se peut faire qu'elles ne l'ont point fait, ou qu'elles ne l'ont fait que fort peu ; auquel cas les Brochetons prenant le dessus, on trouveroit peu de chose dans l'Etang. Mais il y a plus, & ce qui me paroît de consequence, c'est qu'y ayant une fois du Brochet dans la Carpiere, l'on ne peut presque plus l'en purger, qu'en la laissant à sec pendant un temps considérable ; car s'il y reste tant soit peu d'eau, il y restera aussi quelques Brochetons, qui plus petits que le doigt, échaperont & détruiront toute vôtre esperance.

A mon avis, le Brocheton ne doit donc se mettre que dans les grands Etangs ; encore y a-t-il à observer que si l'Alvin que l'on y a mis est petit, le Brochet le ruinera en trois ans ; c'est-à-dire, si on le met en même temps que l'Alvin : néanmoins si l'Alvin est fort, on peut y jetter du plus petit Brocheton ; mais le meilleur & le plus sûr, est de n'en mettre qu'aprés la premiere année, principalement si l'on ne pêche l'Etang qu'à trois ans. Autre chose est si l'Alvin est fort, & si l'on veut pêcher aprés deux ans, c'est-à-dire aprés deux Etez entiers ; ausquels deux cas l'on peut mettre dans l'Etang de la Brochetaille en quantité.

### *De la Carpe, de la Braime & de la Vandoise.*

La *Carpe* est le Poisson d'eau douce le plus commun ; il est sans dents, couvert d'écailles grandes & larges, brun lorsqu'il est jeune, & jaunâtre quand il est vieux, ayant la chair molle & humide ; en trois ans il devient grand d'un pied entre œil & fourche ; il vit fort long-temps, se plaît dans les eaux dormantes & bourbeuses, croît à une grandeur considérable quand il y trouve une abondante nourriture, & sa chair devient plus ferme & de meilleur goût à mesure

mesure qu'il avance en âge : les meilleures & les plus saines de toutes les laitances, sont celles de Carpe ; les œufs en sont aussi fort bons, quoyque de beaucoup inferieurs aux laitances pour le goût & pour la santé : le palais de la Carpe (qu'on appelle vulgairement *Langue-de-Carpe*, quoyqu'elle n'ait point de langue) est un morceau trés-exquis ; la femelle a toûjours le ventre plein d'œufs, parce qu'elle fait des petits cinq ou six fois l'an ; on les appelle Carpeaux ou Carpillons, & c'est le principal Alvin. La Carpe est dans sa grande bonté justement au temps de Carême & pendant les mois de Mars, May & Juin. Les meilleurs sont celles de la Seine, de la Saone & principalement de la Loire, parce qu'elles sont dans une eau plus pure & plus rapide.

La *Breme* d'eau douce est un Poisson qui a la chair & la figure de la Carpe, & se plaît dans les mêmes lieux : toute la difference est qu'elle est plus large, plus platte, & les écailles plus grandes que la Carpe.

La *Vandoise* est un autre Poisson qui ressemble assez à la Carpe, mais il est d'un meilleur goût, n'est pas si commun, & il est blanchâtre, plus applati, & a le museau pointu ; au reste, la Breme & la Vandoise vivent dans les mêmes lieux, & produisent les mêmes effets que la Carpe.

Il semble que l'Etang soit destiné pour la Carpe : c'est aussi de ce Poisson dont l'on doit le peupler, à proportion de son étenduë d'eau & de la qualité de son Terroir.

### *Empoissonnement.*

Si l'on veut en croire les Marchands de Poisson de Paris & autres Villes, ils diront qu'un Etang de cent arpens d'eau doit s'alviner de dix milliers de Carpes, & qu'il faut en même temps y mettre trois, quatre ou cinq cens Brochetons. Ils parlent pour eux ; car il est certain que le Brochet ne doit être mis dans un Etang que comme nous l'avons dit ci-dessus, & que cent arpens d'eau peuvent nourrir dix-huit à vingt milliers d'Alvin : si l'on n'y en met que seize milliers, c'est peu.

L'Etang de cinquante arpens doit s'alviner au moins de dix milliers ; celuy de trente arpens, de huit milliers ou approchant ; & les moindres ou plus grands à proportion, suivant le territoire & sa force, & suivant que l'Alvin est fort ou foible ; observant toûjours d'y mettre du Brochet, comme nous avons dit, eu égard au temps que l'on peut pêcher l'Etang, soit à deux ou trois ans, & à proportion de l'Alvin. Nous en parlerons encore dans la suite.

### *De l'Alvin.*

On appelle Alvin, tout le menu Poisson qui sert à peupler les Etangs & autres Pieces d'eau : ainsi *alviner* un Etang, c'est l'empoissonner en y jettant de l'Alvin ; & l'*Alvinage*, est le Poisson que les Marchands rebutent & que les Pêcheurs rejettent dans l'eau pour peupler, quand ils en trouvent dans leurs filets. En plusieurs lieux on appelle l'Alvin, du Norrain ; en d'autres on dit du *Fretin*, du *menu Fretin*, de la *Menuisaille*, & generalement du *Peuple* ; on se sert encore du mot de *Feüille*, quoyqu'à parler juste il y ait de la difference entre la Feüille & l'Alvin, comme je le diray bien-tôt. Le Carpeau est ordinairement celuy qui domine dans le *Peuple*.

Le bon Ménager qui a des Etangs, pour en tirer un profit considérable, doit avoir de quoy les alviner ; & c'est où il mettra son application, parce que s'il étoit obligé d'acheter du Poisson pour peupler ses Etangs, il seroit souvent dans le risque de n'en pas trouver à propos, & toûjours obligé à débourser de l'argent, quelquefois même trés-considerablement ; c'est pourquoy en faisant des Etangs, il faut que chacun ait sa destination, les uns pour le gros, les autres pour le petit Poisson.

L'Etang destiné pour Carpiere, doit avoir huit à dix arpens, & ne point manquer d'eau en Eté, afin que les Carpes que l'on y mettra pour frayer, puissent s'égayer sur l'herbe des rivages ; ce qu'elles font dans le temps du fray, sur le bord qui est exposé au Midi & au Couchant.

### *Fray.*

C'est dans ce temps du fray, (qui est ordinairement en Avril & Août pour les Carpes, un peu plus tôt ou plus tard, suivant les chaleurs) qu'il est absolument necessaire de veiller, afin que les bestiaux n'aillent point autour des Etangs pour rompre ce fray, ni qui que ce soit pour en dérober ; car pour lors le Poisson étant en amour, se laisseroit prendre à la main trés-facilement.

Non seulement les bestiaux ne doivent point entrer sur les bords des Etangs pendant que le Poisson fraye ; mais encore il est trés-important de ne les point frequenter plus de trois semaines ou un mois aprés le fray ; autrement le fray rompu, tout est gâté & perdu : l'animal le plus dangereux en ce temps, c'est le Cochon, capable de tout avaler.

En disant que le Poisson est en amour, l'on conçoit bien qu'il faut pour cela qu'il y ait mâle & femelle : mais une chose particuliere au Poisson, c'est que l'on voit toûjours la femelle, (c'est la Carpe œuvée) poursuivre le mâle (qui est laité) en sorte que six, huit, dix femelles cherchent un mâle, se frottent à luy, le poussent au bord de l'Etang sur l'herbe en défaut d'eau. Pour se défendre de cette poursuite importune, ou pour se donner carriere, ce mâle se remuë, se débat & fait des efforts sur l'herbe où il est presque à sec sur son ventre ; ce qui fait qu'il en sort une espece de lait, sur lequel chacune des femelles se réjoüit à jetter aussi ses œufs ; & enfin, aprés douze ou quinze jours, étant échauffez & éclos par le Soleil, il en sort de petits Poissons. Peut-on rien imaginer de plus merveilleux ?

Il y a des gens qui veulent que pour chaque Poisson, il faut trois œufs, deux pour les deux yeux, & un pour le reste du corps : je n'ay jamais été de ce sentiment, & je suis persuadé que d'un œuf de Poisson, il en sort un petit Poisson, comme d'un œuf de Poule il en doit sortir un Poulet.

### *Peuplade.*

De ce que nous venons de dire, il paroît que pour avoir de ce petit peuple, il faut absolument mettre des Carpes mâles & femelles dans la Carpiere : celles qui sont les plus propres & que l'on doit choisir pour produire, ne doivent être ni trop grandes ni trop petites : celles de dix à onze poûces, peu plus ou moins, rondes & ayant le ventre plein, sont les meilleures pour peupler ;

observant qu'il ne faut au plus que le quart de mâles de ce que l'on met de femelles; c'est-à-dire que pour un cent de femelles, il ne faut que vingt-cinq mâles au plus.

Dans un petit Etang de huit arpens, l'on ne doit mettre que cent femelles, chacune desquelles peut jetter plus d'un millier & même davantage, comme je l'ay reconnu & experimenté; & c'est ce qui fait que quelquefois un petit Etang profite plus qu'un grand.

Il ne faut point se mettre en peine si ce petit Poisson trouvera dequoy vivre; il n'y a qu'à soigner qu'il n'y manque point d'eau & qu'il n'y ait aucun Brochet qui entre dans la Carpiere, ni aucun bétail qui y frequente, comme nous avons dit.

La premiere & seconde année, ce petit Poisson n'étant grand que comme une feüille de Saules, est nommé Feüille.

Quelquefois, lorsque le fond de l'Etang est bon, ayant passé deux Etez, il a quatre poûces; & pour lors, quoyque Feüille, l'on commence à luy donner le nom d'Alvin, mais il ne le merite pas encore: il faut que l'Alvin ait cinq poûces, à le mesurer entre l'œil & fourchette, du bas de l'œil au milieu de la queuë; car par-tout le Poisson ne se mesure point autrement que du dessous de l'œil jusqu'au creux ou à la fourchette de la queuë, ce qui s'appelle entre œil & bat.

Lorsque l'Alvin n'a que cinq poûces, il est petit; s'il en a six, il est bon, & encore meilleur s'il en a sept; avec cette observation néanmoins, que s'il en a sept, parce qu'il a cinq ans, ce n'est point du Poisson dont l'on doive se charger, comme n'étant point de bon amendement: j'estimerois plus celuy de six poûces âgé de trois ans de belle venuë écaille nette & plein.

Si l'Alvin destiné pour l'Etang à gros Poisson, est fort, c'est-à-dire de sept poûces & au-dessus, il ne faut pas manquer d'y mettre du Brocheton, parce qu'il forceroit peut-être & peupleroit dans le grand Etang, ce qu'il faut empêcher.

L'Ordonnance des Eaux & Forêts a établi cette regle pour le rempoissonnement des Etangs qui appartiennent au Roy, aux Eglises & aux Communautez; que le Carpeau aura six poûces au moins, la Tanche cinq, la Perche quatre, & le Brocheton de tel échantillon qu'on voudra; mais qu'on ne le pourra jetter qu'un an aprés l'empoissonnement au plûtôt.

Quand on achete de l'Alvin, il faut prendre garde de n'en point prendre d'un terroir gras pour le jetter dans un maigre; il ne profiteroit pas. Si l'Alvin est d'un Païs bas, marécageux, ayant des bois autour, dont il tombe des feüilles d'arbres en quantité, cet Alvin & même tout le Poisson sera noir, & sentant la bouë; je ne conseilleray jamais d'en prendre pour alviner, ni pareillement pour manger sortant de l'Etang; il faut qu'il se soit dégorgé dans la Riviere.

La Carpe a la vie assez dure, & souffre le charroy mieux que le Brochet, la Perche & le Gardon; elle peut même être portée dans une hotte à sec pendant deux heures de temps frais; mais j'avertis que si l'on voit le Poisson foible, battu & n'ayant pas sa pleine vigueur, il ne le faut point mettre dans l'eau comme plusieurs gens font; tel Poisson que ce soit, souffrant & mourant dans l'eau, perd presque toute sa bonté. Il en sera de même, si l'on le

met dans une pierre avec de l'eau, il y perira avant trois jours, ou meme si l'on le met dans un bacquet de bois avec de l'eau de puits, il vaut beaucoup mieux l'assommer sans le mettre dans l'eau, quand même l'on ne pourroit le faire cuire que plus de douze heures aprés avoir été tué.

Quant à la nourriture du Poisson des Etangs, tout le monde sçait qu'il s'y nourrit de tout ce que l'eau peut fournir ; c'est-à-dire de limon, d'herbes, de Vermisseaux, Limaçons, de Sang-suës & autres Insectes & petits Poissons, souvent de moyen, même de feüilles, d'écorces & de bois d'arbres. Cependant il y a bien des gens qui croyent que le Poisson d'Etangs, Marres & Fossez n'étant pas dans son plein élement, n'y trouve pas les mêmes secours qu'il trouveroit en pleine Mer ou en pleine Riviere ; c'est pourquoy, de peur qu'il n'y languisse, & que quand on viendra à l'exposer en vente il ne se trouve d'un petit volume qui diminuëroit beaucoup de son prix, ces mêmes personnes, pour prévenir les besoins de leur peuplade, leur jettent quelquefois toutes sortes de menus Poissons, figues tendres découpées, noix cassées, cormes molles boüillies, fromages frais, toutes sortes de Poissons salez, même des tripailles de Poissons consommez à la cuisine, lopins de pain bis, fruits hachez & autres semblables nourritures. Quelques Curieux font aussi répandre de temps à autre sur leurs Etangs, des feüilles de persil fraîchement cueillies ; ils prétendent qu'elles ragaillardissent le Poisson, & qu'elles luy font une bonne chair.

## ARTICLE III.

### *De la Pêche des Etangs, & du débit du Poisson.*

Nous avons expliqué comment l'on pouvoit se donner des Etangs, & les peupler ; presentement il faut dire ce que nous croyons necessaire pour la Pêche, aprés qu'on en aura levé la bonde & fait couler l'eau jusqu'à certaine quantité ; mais il faut connoître son Etang, pour n'en point faire couler l'eau ni trop vîte ni trop doucement : l'on ne peut point prescrire de regles sur ce sujet, puisque cela dépend de l'eau qu'il y a alors dans l'Etang, & des sources qui y en donnent.

Les Etangs se pêchent du matin, au frais, & d'ordinaire de trois ans en trois ans aprés avoir été alvinez : ces trois années ne sont pas Solaires, & on ne compte que les Etez ; en sorte que l'Alvin a passé ses trois années quand il a passé trois Etez dans l'Etang : par exemple, s'il y avoit été mis en Fevrier 1719, l'on compteroit qu'il a trois ans en Octobre 1721.

Il est vray que quelquefois l'on pêche à deux ou quatre ans ; mais il faut avoir des raisons particulieres, soit parce que l'Alvin étoit si grand que deux ans luy suffisent pour être d'une grosseur & longueur raisonnable, soit parce qu'il y a une si grande quantité de gros Brochets, que l'on a lieu d'apprehender qu'ils ne fassent trop de desordre ; soit enfin que l'Etang a été à sec l'Eté précédent ; car l'on tient qu'une année d'assec & deux années suivantes de bonne eau, valent trois ans.

Les Marchands qui veulent acheter le Poisson, conseillent de laisser l'Alvin quatre ans dans l'Etang avant de le pêcher ; ils y trouvent mieux leur compte, parce que les Carpes & Brochets en sont plus gros : mais le Proprietaire n'y

gagne pas; il perd une année, & beaucoup de Poiſſon mangé par le Brochet.

Il y a deux ſaiſons pour pêcher l'Etang, à la fin de l'Hyver & en Automne. La manœuvre de cette Pêche eſt aiſée à concevoir: on leve la bonde de l'Etang, & quand l'eau en eſt écoulée, vos gens y deſcendent en bottines quand le fond eſt bien limoneux, prennent tout le Poiſſon à la main, trient les gros & les moyens qui ſont de débit, d'avec les menus qui ne ſont bons que pour alviner, les jettent dans des paniers qu'ils vont décharger dans des tonneaux ou autres vaiſſeaux pleins d'eau qui les attendent ſur la Chauſſée, & de là on les voiture dans ſes Viviers ou pour le compte du Marchand ſi la Pêche eſt déja venduë. Ordinairement on met tout ſon menu à part dans quelque reſervoir, pour le rejetter dans l'Etang auſſi-tôt qu'il ſera rempli d'eau & le repeupler; mais il faut en ôter tout le Brocheton qu'on peut voir dans l'Alvin, avant que de le remettre dans l'Etang; autrement il en auroit bien-tôt dévoré toute la peuplade, il n'en échappe toûjours que trop.

Je ne ſuis point du ſentiment de ceux qui ne veulent pêcher que peu avant le Carême: j'aime mieux le faire en Automne, & je trouve quatre raiſons pour mon avis; la premiere eſt que livrant le Poiſſon en Octobre, l'on ne court point de riſque des gelées, cruës d'eau & autres accidens de l'Hyver, pendant lequel le Poiſſon n'augmente point; au contraire, s'il y a beaucoup de Brochet, il eſt ſans doute qu'il vit tout l'Hyver aux dépens de l'Etang; la ſeconde, qui n'eſt pas moins conſiderable, c'eſt que le pilon rabaiſſé, & l'Etang refermé auſſi-tôt aprés la Pêche, il reprend ſon eau durant tout l'Hyver, & n'eſt pas ſi en danger d'en avoir trop à la fonte des neiges; la troiſiéme, c'eſt qu'en vuidant l'Etang en Automne, les Carpieres que l'on pêche auſſi tôt pour réalviner (c'eſt à-dire, en Octobre ou Novembre) ont auſſi le loiſir de reprendre leur eau pendant l'Hyver; au lieu que ſi l'on pêche en Fevrier ou Mars, on court riſque que les Etangs ne ſe rempliſſent pas pour l'Eté, à moins que l'on n'ait des ſources trés-fortes ou des petites Rivieres qui y tombent à volonté; & la quatriéme, c'eſt que pendant la Pêche en Octobre, l'on eſt plus maître de ſon eau qu'en Fevrier; car elle donne quelquefois ſi abondamment ſur cette fin d'Hyver, que l'on y eſt fort embarraſſé. L'on peut encore ajoûter cette conſideration, que les gelées continuant quelquefois bien avant en Fevrier, la Pêche ne peut ſe faire, pour avoir le Poiſſon aux premiers jours de Carême.

A propos de Pêche des Etangs, il ne faut jamais ſouffrir que l'on aille en tirer du Poiſſon, ſoit avec la Ligne, la Truble, Filets, ou avec l'Epervier, pendant qu'ils ſont en eau; car c'eſt (comme l'on dit) montrer le chemin aux larrons. D'ailleurs cela étourdit toûjours le Poiſſon & le nombre en diminuë inſenſiblement, en ſorte que l'attente du Maître ſe trouve fauſſe quand il vient à la Pêche de l'Etang; c'eſt aux Viviers qu'il faut s'adreſſer pour la proviſion courante de la maiſon, ou pour le plaiſir & le débit journalier; on ne doit toucher aux Etangs que quand les trois ans de leur Pêche ſont échus.

Il n'eſt pas hors de propos de dire quelque choſe des Marchez & du prix du Poiſſon; puiſque l'on n'a principalement du Poiſſon dans ſes Etangs que pour en faire de l'argent, outre la proviſion de la Maiſon qu'un bon Ménager doit ſe reſerver.

La Carpe se vend ordinairement à l'échantillon, c'est-à-dire à la mesure du pied ou du poûce, & la longueur se prend du bas de l'œil à la fourchette ou milieu de la queuë; mais quelque chose que l'on fasse, le Marchand trouve toûjours son compte; car si on luy vend toutes les Carpes de dix poûces, c'est-à-dire toutes les Carpes qui se trouveront avoir dix poûces, avec toutes celles qui en auront davantage, supposons moyennant trois cens livres le millier, qui est à raison de six sols pour Carpe; néanmoins il n'en prendra aucune qu'elle n'ait onze poûces au moins, & ensuite il demandera ce qu'il rebute à un prix modique.

C'est là le sçavoir faire de l'Acheteur; & si l'on s'en rapporte à un autre Marchand de Poisson pour la mesure & la livraison, il arrivera qu'*un Barbier rase l'autre:* c'est au Proprietaire vendeur à prendre ses mesures sur ce pied-là. On peut vendre en bloc tout le Poisson d'un Etang: le Vendeur sçait ce qu'il y a mis; mais l'Acheteur ne conclura pas son marché qu'il ne connoisse bien qu'il trouvera son compte.

Le Brochet se mesure de même entre l'œil & la fourchette; mais pour celuy que l'on vend à la piece, l'on n'en donne point quatre pour cent, comme c'est l'usage à l'égard des Carpes en plusieurs Païs; & afin de ne rien obmettre, je diray que l'on peut vendre le Brochet Carreau, c'est-à-dire qui a vingt-quatre poûces & au-dessus pour un prix, supposons cent sols. Celuy de vingt-un poûces & au-dessus jusqu'à vingt-quatre, le vingt-quatre non compris, trois livres. Celuy de dix-huit jusqu'à vingt-un, le vingt-un non compris, trente ou quarante sols. Celuy de quinze poûces & au-dessus jusqu'à dix-huit, le dix-huit non compris, quinze ou vingt sols; & celuy de douze poûces jusqu'à quinze, le quinze non compris, devroit se compter sur le pied de huit à dix sols; mais les Marchands veulent ordinairement l'avoir pour Carpes: c'est un double avantage pour eux, puisqu'en ce cas il ne leur coûteroit (sur le pied de trois cens livres le millier de Carpes) que six sols, & ils auroient encore les quatre pour cent comme Carpes; au lieu que comme Brochets, ils payeroient chaque piece au prix convenu huit ou dix sols. C'est au Vendeur à songer aux clauses qui luy conviennent; il n'est pas necessaire de donner des avis aux Acheteurs.

Je ne parle point ici de la maniere de pêcher les Etangs; chaque Païs a la sienne. Je ne diray point non plus comment l'on peut endormir & prendre le Poisson dans un Etang; ce seroit peut-être risquer de donner des instructions à gens qui en abuseroient: je sçay même, par ce que j'en ay souffert, qu'il y en a qui sçavent l'empoisonner; je ne souhaite leur punition ni en ce monde, ni en l'autre; mais seulement qu'ils ne laissent point cette dangereuse connoissance à leurs enfans, ni à ceux de leur Profession.

## ARTICLE IV.

### *De l'Assec, des accidens & des ennemis de l'Etang.*

I. *De l'Assec de l'Etang.* Par plusieurs raisons l'on peut être obligé de laisser un Etang à sec, ou parce que l'on a pêché tard en Mars ou Avril, & que l'Etang ne peut regagner assez d'eau pour passer l'Eté, ou parce que

l'on n'a pas d'Alvin pour repeupler, ou enfin parce qu'il faut travailler à la Poële, aux Miternes, ou à la Bonde & Chaussée ; mais je n'estime pas que ce soit un mal de laisser un Etang à sec une fois en dix ou douze ans ; au contraire, l'Etang se raffermit & n'en vaut que mieux ; car il est certain qu'un Etang que l'on pêche ordinairement à trois ans, ayant eu une année d'assec, peut fort bien être pêché à deux ans, principalement si l'on y a mis de bel Alvin.

L'on peut même tirer un bon profit de l'Etang à sec, soit en y fauchant l'herbe, soit en le faisant labourer dans les endroits propres à y semer Avoine, Orge ou autres menus grains qui y viendront en abondance ; & quand l'on ne pourroit y semer quoyque ce soit, il sera toûjours avantageux d'y faire labourer, parce que le labour donne à l'Etang la qualité de terre neuve où le Poisson se plaît & profite à merveille. Il est vray qu'aprés un assec on ne peut presque pas esperer de Roussaille, à moins d'y en jetter ; mais la Carpe y vit plus grassement.

II. *Des accidens de l'Etang.* Pendant que l'Etang est alviné, & avant qu'il soit en pêche, il peut y arriver beaucoup d'accidens : le plus fâcheux est si il manque d'eau l'Eté ; à quoy nous croyons avoir prévû en parlant de sa situation & du ménagement des Sources, Rivieres ou chutes d'eau qui luy en fournissent. Pourvû que la Chaussée & la Bonde soient perfectionnées, comme nous l'avons dit, & qu'il y ait une bonne Poële, il est presque impossible que l'Etang ne conserve de l'eau pendant les plus fortes chaleurs, à moins qu'il ne soit dans un terroir sec & aride où l'eau ne tienne point. Ces endroits ne doivent point être choisis pour y faire des Etangs, la situation en est trés-desavantageuse & perilleuse. Si l'Etang s'en va par le Relais au mois de Mars, il faut avoir soin de le reboucher de bonne heure avant l'approche de l'Eté, pour gagner & conserver de l'eau.

La gelée est un des accidens le plus à craindre, & presque sans remede si l'Etang a peu d'eau lorsqu'elle commence : cependant il est trés-rare que la forte gelée seule fasse périr le Poisson ; l'on en conviendra aprés avoir observé deux choses : la premiere, qu'un Etang, lorsque les gelées prennent, doit avoir plus de quatre pieds d'eau ; & comme les glaces les plus épaisses en France n'ont presque jamais trois pieds d'épaisseur, il est aisé de conclure que ce n'est point la force de la gelée qui fait perir le Poisson. La seconde, c'est qu'aussi-tôt que le Poisson sent la gelée, il se retire dans le plus profond de l'Etang. Il n'y a donc qu'un seul cas où la gelée pourroit faire un tort irréparable : c'est si aprés un beau jour, la nuit se trouvoit si froide que la glace devint épaisse de plus d'un demi-pied, comme je l'ay vû arriver ; en ce cas le Poisson qui se trouveroit écarté dans l'Etang & surpris, ne pouvant regagner le plus profond de l'Etang, courroit risque de perir, ou plûtôt seroit perdu absolument par la continuation de la forte gelée.

Voila l'un des accidens de la gelée ; mais le plus dangereux qui n'arrive que trop souvent & auquel néanmoins on ne fait point assez d'attention, c'est lorsque dans l'Hyver il se trouve qu'un Etang est glacé, & qu'il survient un temps de pluye ou de neige fonduë qui augmente l'eau de l'Etang avant que la glace soit fonduë ; le Poisson qui étoit enfermé sous la glace, sentant l'eau nouvelle un peu chaude, sort de ses retraites ; & s'il trouve quelques trous

à la glace, il y passe à la file ; mais si la gelée reprend, ce Poisson se trouve entre deux glaces, & immanquablement il est gelé & perdu ; & ce faux dégel est plus nuisible & plus à craindre que les grandes gelées. Aprés avoir examiné s'il n'est point possible de remedier à cet inconvient, on croit d'abord pouvoir l'éviter en faisant soulever la glace si l'on pouvoit ; mais cela me paroît presqu'impossible : je n'ay trouvé qu'une seule maniere de prévenir ce mal, qui est de lever la bonde de l'Etang jusqu'à ce que la glace soit fonduë ou soulevée, en sorte que l'eau ne la surmonte point. Je puis assurer que c'est l'unique remede : & si l'on ne veut pas en croire à mon experience, j'en rapporteray deux raisons trés-sensibles. La premiere, que si il n'y a point d'eau au-dessus de la premiere & ancienne glace, il est impossible que le Poisson la surmonte & se jette au-dessus. La seconde, que le Poisson sentant que l'eau coule & diminuë, ne cherchera jamais à s'écarter du plus profond de l'Etang : ainsi pour éviter que le Poisson n'y gele dans un temps de faux dégel, & qu'il ne soit pris entre deux glaces ; rien n'est plus salutaire que de lever la bonde, dés le premier moment que l'on voit que l'eau peut surmonter la glace. Si le relais ou décharge de l'Etang peut faire le même effet que la levée de la bonde, à la bonne heure ; mais on ne risque rien à lever la bonde, principalement si la cage du pilon est bien faite, comme nous l'avons dit ailleurs ; j'entends, s'il y a autour des jarretieres de bonnes planches trouées comme il faut & bien clouées.

Il se trouve quelquefois dans les Etangs des grosses mottes de terres, des Isles, Islottes & autres atterrissemens, qu'on comprend tous sous le nom de Miternes, & qui y font beaucoup de tort, parce que ce sont des retraites pour les ennemis du Poisson. L'on peut mettre de ce nombre, ces grosses touffes de joncs, glaïeuls, roseaux & autres herbes puissantes qui naissent dans les Etangs & qui grossissent journellement, si l'on ne se donne pas le soin de les détruire en les arrachant dés qu'elles commencent à paroître ; car il est constant que dans la suite cela devient presque impossible qu'à grands frais : le meilleur est de les enlever & porter hors de l'Etang.

L'autre sorte de Miternes se forment dans l'Etang en maniere d'Isle flottante : il s'en trouve quelquefois de si spacieuses dans les grands Etangs, que l'on peut marcher dessus à pied sec ; les Loutres & autres animaux destructeurs du Poisson, y font leur sejour fort à leur aise, ce qui cause un grand desordre ; le Loutre étant le plus dangereux ennemi du Poisson, s'adressant au plus gros, même aux Brochets du plus grand échantillon qu'il attaque, prend & devore.

Il y en a qui ayant vû ces Isles s'élever sur l'eau, ont crû pouvoir les clouer à l'Etang en y fichant des pieux & des crochets pour les attacher au fond de l'eau & les empêcher de se soulever ; mais ces pieux & crochets étant mal attachez, ou pourrissant bien vîte, la terre s'est relevée aussi-tôt ; ainsi cette maniere n'a pas réüssi.

Les autres les ont fait labourer aprés avoir laissé l'Etang à sec pendant tout un Eté ; & comme cette terre ne se soulevoit que parce qu'elle avoit jetté grande abondance de roseaux, qui étant creux dés leur premier jet, faisoient soulever la terre ; ces roseaux étant labourez & foulez entre deux, & n'ayant par consequent plus leur premiere legereté, parce qu'ils se remplissent d'eau,

l'atterrissement

l'atterrissement n'a pas pû se relever jusqu'à ce que les roseaux ayent repoussé ; mais en grandissant ils ont fait renaître les Isles, & ainsi cet expedient ne s'est pas encore trouvé sûr.

D'autres aprés avoir mis ces atterrissemens en pieces, les ont fait enlever entierement, ou tirer à bord & jetter de l'autre côté de la Chaussée ; ce qui a parfaitement réüssi : mais il faut se souvenir de ne point mettre cette mauvaise terre de Miternes sur la Chaussee ; elle est mouvante & n'y vaut rien du tout.

L'on a raison de mettre parmi les accidens fâcheux qui surviennent aux Etangs, cette quantité effroyable de glais & roseaux qui naissent en ceux qui ne sont pas bien profonds ou sableux ; je n'y croy aucun remede, sinon que dans le mois de May, l'on peut les faire couper ou faucher dans l'eau prés de terre : l'on m'a assuré que l'eau entrant dans la tige, la pourrit & les fait mourir ; mais cet expedient étant d'un travail infini, je doute qu'il pût beaucoup profiter à celuy qui l'entreprendroit.

III. *Des ennemis de l'Etang.* Le Loutre est un animal à quatre pieds, tout couvert de poil & de la grosseur d'un Chat : il a les jambes courtes, la queuë longue, grosse & pointuë, les oreilles petites, la tête & les dents presque semblables à celles d'un Chien de Chasse. Il ruine les Etangs & les Rivieres par la quantité de Poisson qu'il devore avec une avidité extraordinaire, jusqu'à ce qu'il en soit tout-à-fait plein ; il en emporte encore avec luy dans les cavernes où ces Poissons causent une puanteur insupportable dont le Loutre se ressent d'autant qu'il en vit.

Lorsque l'on sçait qu'il y a des Loutres sur un Etang, ( l'on s'en apperçoit bien-tôt par le desordre qu'ils y font, ) il est de la prudence de les chasser & les détruire : pour cela il faut s'étudier à sçavoir leurs retraites, & leur faire la guerre, soit en leur tendant traquenars, soit avec armes.

Cet animal craint extrêmement le feu ; & s'il en apperçoit sur l'Etang, il fuit au loin : sa retraite ordinaire est sur les joncs ou touffes de roseaux s'il en trouve dans l'Etang. Il se plaît sur les Miternes ou petites Isles s'il y en a ; & en défaut, il se met aux environs de l'Etang, dans des Saules creux ou autres Arbres, & souvent même il s'y place sur la tige : c'est pourquoy il faut avoir soin d'examiner tous les Arbres qui se rencontrent autour des Etangs, pour le surprendre ; & si on l'a manqué une fois, il est sûr que l'on pourra l'y retrouver. On dit que cet animal s'apprivoise aisément, & que quand il a été instruit il se jette dans l'eau à un certain signal, y poursuit les Poissons & les oblige à se refugier en grande quantité dans des rets qu'on y a tendus exprés pour les prendre.

Personne n'ignore que de la peau du Loutre qui est couverte de poils courts couleur de châtaigne, on fait des chapeaux, des gans, comme on fait du Castor. Quant à sa chair, elle est dure & corriasse, & c'est une mauvaise nourriture : elle a l'odeur & le goût du Poisson, & on le mange comme tel même dans les Maisons Religieuses & en Carême : cependant il est certain qu'il ne peut durer long-temps dans le profond de l'eau, & il faut qu'il respire l'air : cela est si vray, que se trouvant pris dans des Truaux ou Nasses au fond de l'eau, il se noye facilement ; ce qui me persuade qu'il n'est point si Poisson que l'on le dit : quoyqu'il l'aime fort, il ne laisse pas de manger

aussi des Canards, Sarcelles, Morelles, Racannettes & autres : il va plus vîte dans l'eau que toutes sortes de Poissons ; mais sur terre, les chiens le rejoignent facilement : il a des dents trés-mauvaises, & ce sont des défences dont il se sert contre eux valeureusement : il a la vie & la peau fort dure ; mais s'il est blessé se jettant dans l'eau, il perd son sang & n'en échappe pas.

Le Castor est encore dangereux pour les Etangs, parce qu'il vit de Poisson plûtôt que d'écorces, de feüilles & de fruits d'Arbres : on n'en voit point en France ; ils sont bien plus communs en Allemagne, en Pologne & en Canada. C'est pourquoy je me contenteray de dire que cet amphibie a le corps court & massif, la peau couverte de poils doux, la queuë longue d'environ un pied, épaisse d'un poûce, platte & sans poil, large de quatre doigts, écailleuse & grise, les jambes de devant semblables à celles du Singe, & celles de derriere à celles de l'Oye ; cinq doigts à chaque pied, la tête comme le Rat de Montagne, ses dents grandes, fortes & aiguës ; c'est par la queuë qu'on le prend sans danger, car il ne peut pas se tourner pour mordre celuy qui le prend. Cet animal est moitié chair & moitié Poisson ; la chair en est tendre, douce & grasse comme celle de l'Anguille ; la queuë a toute l'odeur & tout le goût du Poisson, & on l'apprête & mange comme tel ; les autres parties tiennent de la nature de la viande. La peau en est encore de meilleur usage.

Les Rats, Poules-d'eau, & generalement presque tous les Oyseaux qui frequentent les Etangs, sont ennemis du Poisson ; si ce n'est du gros qu'ils ne peuvent prendre, c'est du petit. Les Herons entr'autres en détruisent beaucoup ; mais ce que l'on ne croiroit pas si l'on ne l'avoit vû, c'est que la Grenoüille attrape & mange la petite feüille de Gardon, de Tanche & de Carpe ; ainsi en pêchant l'Alvin des Carpieres, je conseille d'exterminer tous ces Insectes.

## ARTICLE V.

### *Des Viviers, Reservoirs, Canaux, Fossez, Fosses & Marres.*

L'Industrie des hommes a inventé les Etangs ; mais comme tout le monde n'a pas le terrain ou les moyens suffisans pour faire aux Poissons de si vastes & superbes prisons qui ont quelquefois des lieuës entieres de longueur ; & comme il faut d'ailleurs multiplier ses commoditez & mettre tout à profit, on a trouvé le moyen de creuser par-tout des prisons plus petites par l'usage des Carpieres dont j'ay parlé ci-dessus, & des Viviers, Reservoirs, Canaux, Fossez, Fosses & Marres dont il nous reste à parler.

Un Vivier est ( à proprement parler ) une Piece d'eau vive où l'on met du Poisson qui s'y nourrit pour la provision de la Maison & pour la vente courante ; au lieu qu'on met le menu Poisson dans les Etangs pour croître & multiplier tranquillement jusqu'à ce qu'on pêche l'Etang. L'un est pour le gros, l'autre est pour le détail.

On appelle Reservoir, toute sorte de lieu où on reserve le Poisson tel qu'il puisse être, pour le prendre facilement quand on en a besoin.

On fait de grands & de petits Viviers, comme de grands & petits Reser-

voirs. Une petite Riviere qui passera par un Jardin, donne lieu d'y faire de beaux Viviers avec des grilles & des clayes.

Ordinairement on fait le Vivier dans l'enceinte de la Maison, pour qu'il soit mieux gardé. On le fera profond de quatre pieds, on y fait couler la décharge de quelque bassin, & on luy choisit un bon fond de terre forte, ou on en fait un de bon couroy de terre-glaise dont on garnit aussi les côtez qu'on soûtient par un petit mur d'un pied d'épaisseur. Il vaut mieux ne faire qu'un petit Vivier & le faire à l'épreuve de tous les accidens, que d'en mal faire un grand qui sera sujet à des sécheresses mortelles pour le Poisson.

Il y en a qui font des Viviers à la queuë de leurs Etangs; ils environnent le lieu qu'ils choisissent, de pieux qu'on fiche fortement en terre, à deux ou trois doigts de distance l'un de l'autre; on les entrelasse avec des gaules pliantes, & on y met le Poisson qu'on veut pour la consommation courante de la Maison ou des Marchez.

Il ne faut pas croire que dans un Vivier, qui n'est ordinairement qu'un large Fossé pour y jetter du Poisson, pour être repêché journellement pour le courant de la Maison ou du Marché, l'on puisse y en mettre pour grossir ou pour peupler: ces sortes d'endroits resserrez ne peuvent qu'entretenir le Poisson que l'on veut avoir le plaisir de reprendre chaque jour: mais l'on doit se souvenir que le Brochet que l'on y met, vit toûjours aux dépens du Maître tant qu'il trouvera d'autre Poisson plus foible que luy; & c'est par cette raison qu'il est presque le seul qui augmente dans un Vivier.

Si le Vivier n'a pas de sources qui le rafraîchissent, le Poisson en sentira la bouë, principalement la Carpe & la Tanche qu'il faudra faire dégorger dans de bonne eau de Fontaine ou de Riviere, ou même de Puits, pendant deux ou trois heures seulement. On doit curer ce Vivier environ tous les dix ans. Il en faut dire de même d'un Canal, & des Fossez qui sont autour des Jardins ou d'un Château; & observer que la Carpe dans ces endroits demeurera presque toûjours au même état, sans augmenter: mais la Perche, la Tanche & le Gardon pourront s'y plaire & profiter, & encore plus le Brocheton, s'il trouve à fourrager sur la Rouffaille; avec cette observation, que si le Brochet y reste trois ans, il est capable d'y faire un grand desordre.

J'ajoûteray que quelquefois l'on a des Trous ou Marres où l'eau ne tarit point: quand on a un terrain ferme dans quelque coin de cour où les eaux se rendent naturellement & où le fumier ne va point, on y creuse jusqu'à ce que le fond soit de bonne tenuë; & quand cette Fosse est pleine d'eau de pluye ou autre, l'experience m'a appris qu'y jettant dix ou douze Carpes femelles & trois ou quatre mâles, l'on peut en tirer plusieurs milliers de Feüille & d'Alvin; mais il faut veiller sur-tout qu'il n'y entre point de Brocheton. De ces Marres ou Trous, quoyque de peu de consequence, l'on peut tirer un profit considerable, suivant la bonté de l'eau & du terrain. Il n'y a point de mal de planter autour quelques Arbres convenables au terrain; mais il ne faut pas souffrir que les Canards, les Oyes ni les Cignes y aillent la premiere année, ils y feroient trop de ravage; il est même bon de les en tenir toûjours éloignez autant qu'on le peut, aussi bien que les Bestiaux. Au bout de deux ans, on peut commencer à pêcher dans la Marre de temps à autre, & y rejetter tout ce qu'on aura pris de petit Poisson.

On se sert de la *Truble* pour pêcher dans les Canaux, Viviers, Fossez & Marres, & pour tirer le Poisson des Reservoirs, des Boutiques & autres lieux étroits. La *Truble*, qu'on appelle en quelques endroits *Etiquette*, est un petit Filet de Pêcheur, qui a à peu prés la figure d'un grand capuchon à pointe ronde, dont l'ouverture est attachée à un cerceau ou à quatre bâtons suspendus au bout d'une perche. On s'en sert aussi pour pêcher les Ecrevisses. Au surplus, voyez ci-aprés le Traité de la Pêche.

Pour engraisser le Poisson des Marres, Fossez & autres lieux où il pourroit ne pas trouver une abondante nourriture, on peut y jetter de la mangeaille telle que je l'ay dit ci-dessus, page 476.

## CHAPITRE II.

### *De la Pêche.*

LA Pêche est un des plus agreables passe-temps qu'on puisse prendre à la Campagne, & celuy qui renferme le plus de secrets; elle est divertissante, utile & aisée à exercer, pour peu qu'on ait de patience. Comme il y a plusieurs sortes de Poissons qu'on pêche, on a aussi trouvé divers moyens de les prendre. Il faut qu'un Pêcheur ait de l'invention; ce n'est qu'en inventant des secrets, qu'on réüssit plûtôt à prendre du Poisson, c'est ce que l'experience apprend tous les jours à ceux qui prennent leur divertissement à la Pêche. Quand on pêche, il faut absolument garder le silence: le Poisson a l'oüye trés-subtile, & l'œil perçant; il est curieux, tout ce qui luy paroît extraordinaire l'attire, il s'en approche, & ne cesse point de nager tout autour, qu'il n'ait reconnu ce que c'est. Le moindre bruit qu'il entend, il y courre: mais s'il est un peu fort, il prend la fuite & s'en méfie. Voilà pourquoy le silence est necessaire à la Pêche, & qu'il ne faut faire du bruit que le moins qu'on peut. Il est besoin aussi de beaucoup d'adresse quand on pêche: le Poisson est rusé, & si l'on ne sçait le tromper, on ne tient rien.

### ARTICLE PREMIER.

#### *De la Pêche de l'Anguille.*

L'Anguille est un Poisson long & menu, dont la peau est si glissante, qu'on ne la peut tenir dans les mains. Ce Poisson demeure dans la bourbe, & ne se pêche en abondance que dans des grandes acruës d'eau, & quand elle est trouble, on le trouve dans les Rivieres, les Etangs & les grands Ruisseaux, & même dans les eaux salées où il se jette avec le courant de l'eau douce où il a crû, & par l'embouchure où elle se décharge dans la Mer. Les Anguilles vivent de vers, de parties de Poisson & de Grenoüilles, ce qui fait qu'on se sert de ces sortes d'appâts pour les prendre; elles veulent nager en grande eau. On les prend avec une Nasse: on tend ce piege ordinairement dans les endroits où l'on sçait qu'il y a des Anguilles, ou dans un Pertuis ou une

Vanne de Moulin, ou dans le milieu d'une Riviere où l'on fait une espece de haye, comme nous le dirons. Si l'on veut tendre la Nasse à un Pertuis, on en ôte deux ou trois pieux qui font une ouverture large comme le trou de la Nasse, puis on l'applique contre les autres pieux, à l'ouverture du Pertuis; attachez la bien avec des cordes, crainte que la rapidité de l'eau qui y passe ne l'emporte; faites en sorte même que le tout soit bien joint. Cela fait, laissez ainsi vôtre Nasse que vous aurez attachée le soir, revenez-y le lendemain matin; s'il y a des Anguilles, elles auront suivi le courant de l'eau, & vous les trouverez prises.

Si vous tendez vôtre piege à la Vanne d'un Moulin (c'est l'endroit où il se doit tendre) vous observerez la même chose qu'à un Pertuis; elles sont ordinairement plus abondantes en ces endroits-ci, que dans l'autre. Mais si vous êtes dans un lieu où il n'y ait ni Pertuis ni Moulins, & que la Riviere où vous voulez pêcher soit fertile en Anguilles, alors vous avez un petit bateau, dans lequel vous allez au courant de la Riviere; c'est ordinairement dans le milieu qu'elle est plus rapide: là, vous faites une haye avec des clayes que vous faites tenir avec des pieux. Il faut qu'elles soient mises en triangle, & que dans le fond il y ait une espace pour laisser couler l'eau, & de la largeur de l'embouchure de la Nasse. Cela fait, prenez vôtre Nasse, enfoncez-la dans l'eau, attachez-la à vôtre haye à l'endroit où est l'ouverture que vous y avez laissée, & faites en sorte que l'eau passe par-dessus.

Comme cette Nasse ne peut être tenduë que dans une Riviere qui n'est pas extrêmement profonde, on peut au-dessous de l'endroit où elle est attachée à la haye, mettre quelques bourées pour empêcher que les Anguilles ou autres Poissons, qui prendront ce fil de l'eau, ne passent par-dessous & ne rendent par là l'effet de cette Pêche inutile.

On pêche encore l'Anguille en cette maniere: cette Pêche est fort divertissante & trés-aisée à pratiquer; on prend des vers de terre les plus gros qu'on peut trouver, on les attache huit ou dix les uns prés des autres au bout d'un cordeau, puis on s'en va où l'on sçait qu'il y a des Anguilles. Vous avez un bateau qui vous sert à choisir l'endroit de l'eau que vous jugez la meilleure pour cela; y étant arrivé, vous prenez vos vers, attachez, comme on a dit, au bout d'un petit cordeau que vous tenez en main, vous les jettez dans l'eau, tenant bien le cordeau par un bout. Si-tôt que les Anguilles les apperçoivent, elles y accourent en troupe, & chacune prenant un ver pour l'engloutir, il s'en prend autant qu'il y a de cette vermine: quand on sent que le cordeau qu'on tient en main tire un peu, il faut le tirer à soy tout doucement, & lorsque vous êtes à portée, ou vous prenez ces Poissons à la main, ou vous les enlevez dans vôtre bateau même. C'est ordinairement vers la nuit que cette Pêche s'exerce; elle est fort abondante, & manque rarement dans les lieux où les Anguilles sont frequentes.

Il y en a qui attachent ces vers à de petits hameçons propres pour les Anguilles; mais alors il faut les couper en deux, & les piquer par le milieu, afin que ces Poissons ne puissent les prendre sans s'attrapper à ces hameçons; cette methode est plus sûre que la précédente. Au lieu de vers, on met si l'on veut des peaux de Grenoüilles ou des morceaux de chair de Poisson crud, tous ces appas leur sont également bons. Il y en a qui prennent

des hameçons d'un bleu de Mer, qu'ils font faire exprés, & aufquels ils attachent de ces vers ; enfuite les Anguilles attirées par cet appas, viennent en foule donner à ces hameçons aufquels elles fe prennent. On prétend que les hameçons d'une couleur bleuâtre font les meilleurs pour la Pêche, & que ceux qui font trop bleus épouvantent les Poiffons : il eft aifé de les rendre tels, lorfqu'aprés être polis, on les met dans la cendre chaude.

On pêche auffi les Anguilles à la Foüine, qui eft un inftrument de fer à deux ou trois fourchons fort aigus, qui eft emmanché au bout d'une perche. On s'en fert à percer de gros Poiffons qui s'endorment fur le fable, dans des eaux claires & peu profondes, tant fur la Mer que dans les Rivieres.

Quand on veut pêcher à la Foüine, on fe promene le long des eaux où l'on fçait qu'on peut trouver des Anguilles ; on fiche cet inftrument dans l'eau jufqu'au fond, & de côté & d'autre, faifant comme fi on la vouloit foüiller pour en faire fortir le Poiffon. Quand cette machine eft bien maniée & qu'il y a des Anguilles aux lieux où on la fait agir, elles fe prennent entre les branches ; on en tire quelquefois deux ou trois pour un feul coup.

Les Anguilles fe prennent encore en mettant une groffe javelle de farment liée par les deux bouts fort au large ; vous la jetterez enfuite dans le fond de l'eau, avec une groffe pierre ou un pieu, auquel vous l'attacherez, & la laifferez pendant une nuit ou deux dans l'eau ; vous n'aurez enfuite qu'à la tirer de l'eau, vous trouverez des Anguilles entrelaffées dans la javelle prifes par les dents, qu'elles n'auront pû retirer du bois du farment aprés l'avoir mordu.

## ARTICLE II.

### *De la Pêche du Barbeau.*

Le Barbeau eft un Poiffon d'eau douce de grandeur médiocre : ce Poiffon reffemble à une Carpe ; il a la chair mollaffe & n'eft pas fi eftimée : cette chair eft blanche, & n'eft bonne que quand le Poiffon eft vieux. Le Barbeau fe trouve dans les Rivieres & dans les Etangs ; il vit de limon & eft avide à l'appât, & prompt à fauter fur les pieges qu'on luy tend, fi on n'y prend garde. Ce Poiffon eft rufé ; & lors, dit-on, qu'il s'eft apperçu qu'on luy dreffe des embûches, il retourne en arriere & prend une autre route. Cependant le Barbeau eft fi ftupide, lorfque l'épouvante le prend, qu'il croit être bien en fûreté quand il a la tête cachée.

Les Barbeaux fe prennent à l'hameçon dormant ; on en tend plufieurs à la fois ; ils doivent être chacun long d'un poûce. On attache à chaque hameçon une ficelle longue d'environ deux pieds ; on y met pour amorce, ou des vers de terre, ou de petits Poiffons. Cela fait, attachez tous vos hameçons à une corde qui foit longue, éloignez-les les uns des autres de deux pieds ; puis vous vous en irez à l'endroit où vous fçavez qu'il y a du Barbeau. Etant là, liez le bout de vôtre groffe corde à un piquet, ou à quelque branche ou groffe pierre, ainfi que vous le trouverez à propos. Enfuite vous prendrez cette corde de la main droite, & la jetterez dans l'eau le plus loin que vous pourrez. Vôtre corde & vos hameçons étant ainfi jettez, vous les laifferez jufqu'au lendemain matin, qu'on ira les tirer pour y prendre le Poiffon qui

s'y trouvera pris. Il faut que le lieu où vous tendez vos hameçons, soit net d'herbes & de racines d'Arbres, autrement la Pêche seroit infructueuse.

Nous avons dit qu'on prenoit des Anguilles à la Foüine ; on se sert aussi de cet instrument pour pêcher les Barbeaux ; il est vray que la maniere en est differente : car pour ceux-ci, on se met dans un petit bateau, on se promene sur l'eau qui doit être fort claire, & dans des endroits où elle n'est pas beaucoup profonde, afin de pouvoir découvrir le Poisson. Quand on voit ce Poisson, on s'en approche doucement & sans faire de bruit, s'il ne remuë point c'est une marque qu'il dort ; alors on prend la Foüine de la main droite, & tirant droit dessus le Poisson, on la lance sur le Barbeau qui s'y accroche, puis on l'enleve.

## ARTICLE III.

### *De la Pêche du Brochet.*

Le Brochet est un Poisson d'eau douce, blanc & long : on le trouve dans les Rivieres, les Etangs & les Lacs ; il se plaît dans la bourbe. Ce Poisson est fort goulu ; il vit de proye qu'il trouve dans l'eau, ce qui fait qu'on en laisse le moins qu'on peut dans les Etangs lorsqu'on le pêche, parce qu'il est sujet à les dépeupler.

Les Naturalistes disent que les œufs de Brochet commencent à s'enfler dans les mois de Mars & Avril, & qu'ils continuënt jusques dans celuy de Juin, qui est le temps où ils éclosent. D'autres veulent que les Brochets soient produits par la semence des Tanches, & que c'est pour cela que ces Poissons vivent si bien d'accord ensemble.

Le Brochet se prend à l'hameçon, auquel on met pour appât des Goujons ou des Grenoüilles : il est bon de tendre deux hameçons à la fois ; il y en a de faits exprés. Il faut que les hameçons soient un peu forts, ainsi que la ficelle qui les tient attachez, parce que le Brochet est de rude trait, sur-tout lorsqu'il se sent pris.

Voici une invention assez particuliere dont on se sert pour pêcher les Brochets & Brochetons qui dorment au Soleil depuis les mois de Fevrier jusqu'en Août, & se tiennent ordinairement à fleur d'eau proche du bord : il est facile d'en prendre avec un colet de crin de cheval. Pour cela vous prenez une petite perche longue d'environ neuf pieds, qui soit assez forte & d'un bois leger, afin qu'on puisse la manier d'une main. Vous attacherez au bout de cette perche un collet de crin de cheval en six doubles, & le tiendrez ouvert en rond le long de la perche : aprés cela, promenez-vous le long des eaux où vous sçavez qu'il y a du Brochet : il faut toûjours que ce soit par un beau temps, que le Soleil luise, & que l'eau soit trés-claire ; & si vous voyez quelque Brochet qui dorme, ne faites point de bruit en approchant doucement, crainte de l'éveiller, & jusqu'à ce qu'on soit à portée de luy toucher aisément avec la perche. Cela étant, passez-luy adroitement le collet, qui aura un nœud coulant, jusqu'au milieu du corps, & enlevez-le tout d'un coup hors de l'eau.

Ce qu'il y a de particulier à cette Pêche, c'est que le Brochet ne s'échappe point, quoyqu'on luy touche, il ne s'enfuit que lorsqu'il entend du bruit ;

c'eſt pourquoy lorſque vous pêchez ainſi, s'il arrivoit que vôtre Poiſſon endormi ne fût pas bien tourné, qu'il eût la tête ou la queuë droit à vous, il faudroit luy toucher doucement du bout de la perche pour le faire tourner, ce qu'il fera ſans s'épouvanter; puis quand vous l'aurez tourné à ſouhait, vous le prendrez, comme nous venons de le dire.

*Maniere de pêcher le Brochet avec des Bricoles.*

La maniere de pêcher les Brochets avec des Bricoles eſt un peu difficile. La ſuite du diſcours fera néanmoins comprendre aiſément ce que c'eſt.

Il faut qu'il y ait un morceau de liege percé ou fendu par le milieu, & attaché à la ficelle qui tient la ligne, & que ce liége ſoit mis à trois ou quatre pieds proche de l'appât, plus ou-moins ſelon la profondeur de l'eau; ce liége ſert à tenir l'appât entre deux eaux, lorſqu'on a jetté la ligne. Il y en a qui au lieu de liége, ſe ſervent d'un morceau de jonc plié en quatre ou cinq doubles : ils prétendent qu'il eſt meilleur, parce, diſent-ils, que le Poiſſon qui y eſt accoûtumé, ne s'en épouvante pas ſi-tôt. Quand on tend les Bricoles dans une eau courante, on attache une pierre groſſe comme le poing ou environ au milieu de la ficelle, afin que la ligne étant miſe dans l'eau, la pierre tombe au fond, & empêche ainſi cette ligne d'être emportée le long du bord. Si c'eſt dans un Etang ou autre eau qui ſoit calme, il n'eſt pas beſoin de pierre, la ligne ſe tient aſſez bien d'elle-même en état.

Le tout ainſi bien diſpoſé, on met pour appât à l'hameçon du Carpeau, ſi on en a, ou des Perches, aprés leur avoir coupé l'aîleron de deſſus le dos, parce qu'il pique, ce qui empêche le Brochet de mordre. Enſuite prenez la Bricole de la main droite, tenant toute la ficelle pliée; rapportez-la par-deſſus le Poiſſon attaché à l'hameçon, & prenant l'autre bout de cette ficelle dans la main gauche, jettez de la droite la ligne, le liége & le Poiſſon de toute vôtre force, afin que le tout aille le plus loin qu'il ſera poſſible. Pour mieux faire, vous prendrez un petit bateau dans lequel vous vous mettrez, vous le conduirez dans l'endroit où vous voulez tendre vôtre Bricole, & y étant arrivé, vous la jetterez dans l'eau; puis tenant ce piége dans une main, vous vous en reviendrez au bord l'attacher à quelque choſe. La veritable heure pour tendre la Bricole, eſt à trois ou quatre heures aprés midi dans l'Eté, au lieu qu'en Hyver on n'y va qu'à deux ou trois heures : on la laiſſe ainſi paſſer la nuit, & le lendemain matin on va la tirer. Il faut que dans l'endroit où vous voulez tendre vos Bricoles, il n'y ait point d'herbes, à cauſe que les Brochets ont coûtume de s'y retirer pour voir leur proïe.

*Maniere de pêcher le Brochet à la Ligne volante.*

Prenez une longue perche de douze ou quinze pieds de longueur, & un peu plus groſſe que le poûce; attachez-y preſqu'au milieu une ficelle, & l'entortillez tout autour juſqu'au petit bout; il faut que ce qui en reſte, ſoit long de deux ou trois toiſes ou environ; attachez un hameçon au bout de cette ficelle, & à cet hameçon un petit Poiſſon pour appât, faiſant en ſorte que le bout du chaînon paſſe par-deſſous l'oüie, & on luy fait ſortir par la gueule, juſqu'à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre un peu dans le corps par-deſſus l'écaille. Ce chaînon doit être aprés attaché à la

ficelle;

ficelle, & non auparavant: car on ne pourroit accommoder comme il faut, l'appât dont on vient de parler; & pour faire que cet appât enfonce un peu dans l'eau, on met à deux pieds de distance un morceau de plomb gros comme une noix, qu'on attache à la ficelle: ensuite vôtre perche en main, jettez vôtre ligne le plus avant que vous pourrez, & vous promenant sur le bord d'une Riviere ou d'un Etang, agitez vôtre ligne de temps en temps, pour faire que vôtre Poisson remuë comme s'il étoit vivant; alors il n'y aura point de Brochet dans l'endroit où vous pêchez, si vous ne prenez rien; car s'il y en a, ce Poisson aussi tôt s'élancera sur cette proïe, afin de la dévorer; Mais il faut pour lors un peu de patience; car qui tireroit la ligne aussi-tôt que le Brochet a donné à l'amorce, on gâteroit tout; il faut luy donner le temps de l'avaller, puis le tirer à soy.

Au lieu de Poisson pour appât, vous pouvez vous servir de Grenoüilles; & l'on peut prendre ce divertissement presque à toute heure du jour, quoyqu'il soit plus avantageux d'exercer cette Pêche avant que le Soleil se couche, & le matin deux heures aprés son lever.

*Maniere de pêcher le Brochet à la Ligne volante, autrement dite à la Turlotte.*

Cette Pêche est d'autant plus divertissante, qu'on peut la faire en se promenant sur le bord de l'eau, sans être obligé d'attendre que le Poisson vienne prendre l'amorce ou l'appât, comme cela arrive presqu'à toutes les Pêches à la ligne.

Pour faire cette Pêche, il faut sçavoir la maniere d'enfiler l'hameçon dont on veut se servir, & d'attacher l'amorce. Pour cela, il faut avoir un hameçon & un bout de fil-d'archal jaune de la grosseur d'une fine épingle qu'il faut plier en deux, & le tortiller, de maniere qu'il fasse un petit chaînon, au bout duquel on laissera un petit anneau pour les deux bouts du fil-d'archal qui resteront du chaînon; il faut les attacher à la queuë de l'hameçon avec de la soye ou du fil, en sorte que ce qui sera attaché ne descende pas plus bas que l'endroit vis-à-vis le crochet de l'hameçon. Cela fait, il faut faire un cornet d'un gros carton, ou si l'on veut de terre à Potier, dont le dedans ne soit pas plus large que la grosseur d'un tuyau d'une grosse plume à écrire, & de la longueur environ du petit doigt; ensuite passer à travers du cornet l'hameçon attaché au fil-d'archal, & faire en sorte que toute la queuë de l'hameçon, depuis l'endroit vis-à vis le crochet, & environ la longueur d'un travers de doigt du chaînon, soit caché dans le cornet, & emplir ledit cornet de plomb fondu en tenant l'hameçon par le bout du chaînon, afin que ce qui doit être enchassé se trouve dans le milieu, & enveloppé également par-tout. Ensuite il faut arrondir les deux extrémitez du plomb: l'hameçon ainsi accommodé, il faut avoir un fer de la longueur de quatre poûces ou environ, qui soit fait de maniere qu'on puisse faire entrer dans la queuë le bout d'un bâton de la longueur d'une canne, & qu'il y ait au bout un petit anneau par lequel on puisse faire passer la ficelle, & la ligne sera faite. Ensuite prendre un petit Poisson de la grosseur du poûce, & si cela se peut, un Goujon, luy passer le chaînon dans la gueule & dans le corps par l'anneau qui ressortira par l'endroit par lequel le Poisson rend son excrément, & faire

en ſorte que ce Poiſſon avalle tout ce qui eſt couvert de plomb, & tourner la pointe de l'hameçon du côté de l'oüie, & attacher le Poiſſon avec du fil en trois endroits ; ſçavoir, au-deſſus des oüies, au milieu du corps, & au-deſſus de la queuë. L'amorce ainſi diſpoſée, il faut paſſer par l'anneau de fer le bout de la ficelle dont il faut avoir dix ou douze braſſes entortillées autour d'un morceau de bois, & attacher cette ficelle à l'anneau du chaînon, ce qui acheve la ligne dont on doit ſe ſervir, ainſi qu'on le va dire.

Il faut tenir de la main droite le bâton, & de la main gauche le paquet de ficelle qu'il faudra détortiller autant qu'il ſuffira pour jetter dans la Riviere l'amorce qu'il faut laiſſer aller à fond, & la faire ſautiller en retirant la ligne par petits ſauts ; & lorſque le Brochet s'élancera ſur l'amorce, ce qui ſe ſentira par le mouvement qu'il donnera à la ligne, il faudra luy laiſſer prendre & emporter, & luy fournir de la ficelle tant qu'il ſoit arrêté ; il ne s'éloigne ordinairement que de ſept à huit pieds de l'endroit où il a pris l'appât ou amorce : il faut luy donner le temps d'avaller le Goujon, & enſuite le ſonder doucement en retirant la ligne ; & lorſqu'on ſentira de la réſiſtance, qui eſt une marque que le Brochet n'aura pas abandonné l'appât, retirer en donnant un petit ſaut à la ligne par le mouvement du bâton, pour enferrer le Brochet que l'on ramenera enſuite aiſément au bord, en retirant petit-à-petit la ligne ; & lorſque le Brochet ſera ainſi proche le bord, il faut le jetter hors de l'eau.

*Autres manieres de pêcher le Brochet.*

On peut encore pêcher aux Brochets de cette maniere, en ſe ſervant de trois ſortes d'hameçons. Les trois hameçons ſont attachez par une double chainette de cuivre, afin que le Brochet ne puiſſe pas d'un coup de dent couper la corde de la ligne. Rarement échappe-t-il un Poiſſon d'un hameçon double ; car l'un ou l'autre des hameçons accroche ordinairement quelque choſe, & quelquefois tous les deux. Il eſt à propos d'attacher un Poiſſon à l'hameçon ; vous obſerverez que le Brochet mord plûtôt un Poiſſon qu'il voit vivant, qu'un qui eſt mort. Un Poiſſon auquel on paſſe l'hameçon par-dedans le corps, ne vit pas plus de quatre à cinq heures ; mais celuy à qui on le fait paſſer par-deſſous les oüies, peut vivre douze heures. Dans les endroits où le Brochet trouve aſſez à manger, il ne mord que le Poiſſon qu'il voit remuer ; mais où il eſt affamé, il mord à tous appâts, pourvû que le Poiſſon ne ſoit point pourri.

Le Brochet ſe pêche encore à la maniere qui ſuit. Vous prendrez dans un temps beau & ſerain, un miroir que vous expoſerez au Soleil, & vous en ferez aller la reflexion dans l'eau, où vous ſçaurez qu'il y aura quelque Brochet ; auſſi-tôt le Brochet viendra paroître à la reflexion du miroir entre deux eaux, & vous prendrez alors un fuſil & vous le déchargerez deſſus, & tâcherez d'être aſſez adroit pour le tuer ; il viendra auſſi-tôt qu'il ſera mort ſur l'eau, vous le ferez venir à bord avec quelque bâton ou gaule : Voilà tout le myſtere.

## ARTICLE IV.

### *De la Pêche de la Carpe.*

Cette Pêche n'eſt pas moins divertiſſante ni moins profitable que la précédente. La Carpe eſt un Poiſſon d'eau douce fort commun, qui a des écailles fort larges, plus dorées les unes que les autres. Ce Poiſſon ſe plaît dans les Rivieres & dans les Etangs, dans les Lacs, dans les Marais & dans les Viviers; il vit d'herbes & de limon. La meilleure Carpe eſt celle de Riviere: on prétend que la Carpe eſt habile à éviter le piege qu'on luy tend; que s'élançant en l'air, elle ſaute par-deſſus le filet, ſi les Pêcheurs ne préviennent cet inconvenient: ou bien on dit qu'elle s'enfonce la tête en terre, & que lorſqu'on a tendu le filet, il ne peut que paſſer par-deſſus, en luy touchant ſeulement la queuë.

#### *Maniere de pêcher la Carpe à la Ligne.*

Prenez des hameçons d'acier & des lignes de ſoye verte, fortes & groſſes comme le bout d'un fer d'aiguillette, vous les attacherez à de grandes gaules qui ſoient d'un bois pliant, qu'on ente dans un ſureau. La maniere de le faire ſe voit aſſez tous les jours parmi ceux qui ſe mêlent de pêcher. Il faut mettre à cette ligne un morceau de liége éloigné de l'hameçon, ſelon qu'on juge que l'eau eſt profonde, & de maniere que cette ligne étant jettée dedans, il y en ait long d'un pied qui trempe au fond de cette eau avec de l'appât au bout; car ſi la ligne ne trempoit pas environ un pied, la Carpe la verroit, & elle ne mordroit point. Quelquefois, lorſque les Carpes ſe ſentent priſes & qu'elles ſont extrêmement groſſes, il arrive que par les efforts qu'elles font, elles briſent la ligne, ſi par quelque moyen on ne ſçait y remedier: pour cela, vous ferez vôtre ligne de cinq à ſix toiſes plus grande qu'à l'ordinaire; ce n'eſt pourtant pas à dire pour cela qu'il faille la jetter ainſi; mais on l'entortille autour de la gaule, & on n'en laiſſe qu'autant qu'on juge à propos en avoir beſoin pour pêcher d'abord. Enſuite, & lorſque la Carpe a donné à l'amorce & qu'on ſent qu'elle fait de grands efforts pour s'échapper, on ne la violente point: mais détortillant petit à petit la ligne, on luy donne la liberté de ſe promener; elle ne tarde guéres à ſe noyer, & vous la prenez: il n'y a que les groſſes Carpes qui ſont ſujettes à cet inconvenient.

Il y en a qui pour pêcher des Carpes à la ligne, choiſiſſent un endroit profond & bien uni, ſans pierres, bois ni herbiers dans le fond, afin que les Carpes y puiſſent voir & prendre l'appât; ils prennent auſſi garde que l'endroit de la Riviere ou Etang où ils pêchent, ſe puiſſe aborder quand ils ont enferré le Poiſſon, c'eſt-à-dire que le bord de la terre & l'eau ſoient de même hauteur; au lieu que ſi les bords étoient eſcarpez & que l'eau fût beaucoup plus baſſe, on ne pourroit rien faire qui vaille: ſçachant donc qu'il y a de la Carpe à l'endroit où l'on veut pêcher, on y jette de l'appât pendant quatre ou cinq jours de ſuite, ſoir & matin; on prend ordinairement des féves ou haricots préparez de la maniere qui ſuit. Vous prenez des fé-

ves environ la quatriéme partie d'un boiſſeau, vous les faites tremper dans l'eau preſque tiéde environ ſept à huit heures; enſuite mettez les dans un pot de terre avec de l'eau de Riviere; faites-les boüillir juſqu'à ce qu'elles ſoient preſqu'à moitié cuites, puis mêlez-y trois ou quatre onces de miel & deux ou trois grains de muſc; faites-les encore boüillir juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites à demi, & avant de les retirer du feu, mettez y environ la groſſeur de deux féves d'aloës citrin en poudre; faites-les encore boüillir un boüillon, puis retirez-les du feu pour en appâter. Le Poiſſon qui en mangera, vuidera tout ce qu'il aura dans le corps, & ſera trois jours de ſuite affamé, ce qui le fera ſortir de bonne heure hors des crônes pour chercher à manger au lieu où il a coûtume de trouver ſon appât. Cela obſervé, ils prennent des plus groſſes féves pour mettre à l'hameçon, & font en ſorte qu'il y ſoit tout caché, hors la pointe qui doit un peu en ſortir, puis ils jettent la ligne dans l'eau, gardent le ſilence & ne remuënt point, & prennent garde quand la ligne va à fond, qui eſt une marque que le Poiſſon a pris l'hameçon; alors ils tirent la ligne en-haut pour enferrer le Poiſſon, qui ſi-tôt qu'il ſe ſentira pris s'agitera. En ce cas, ils lâchent la ligne peu à peu, comme il a été dit; la Carpe ſe promenera, & petit à petit perdant de ſes forces, il ſera facile de la tirer à vous: quand elle ſera à vôtre portée, mettez-luy d'abord le doigt dans la gueule & l'amenez ſur terre. Pour mieux faire, ſervez-vous d'une Truble, qui eſt une eſpece de filet aſſez connu pour enlever ce Poiſſon, il faut l'avoir auprés de ſoy quand on pêche: ſi vous êtes ſeul, & que vous voyez approcher la Carpe, mettez le pied ſur la ligne, & lorſque vôtre Poiſſon ſera à quatre ou cinq pieds du bord, plongez vôtre filet dans l'eau, gliſſez-le ſous la Carpe, levez-le & elle s'y trouvera enfermée: Cette Truble doit avoir deux pieds de profondeur, afin que le Poiſſon ne puiſſe en ſortir quand il y eſt pris.

Voici encore d'autres appâts dont on peut ſe ſervir pour pêcher les Carpes à la ligne. On prend du marc de chenevis (on en trouve chez les Huiliers) la doze eſt d'une livre; deux onces de momie, elle ſe vend chez les Apoticaires; deux onces de ſain-doux ou graiſſe de porc, deux onces d'huile de heron, autant peſant de miel, une livre & demie de pain blanc raſſis, & quatre grains de muſc, on mêle le tout enſemble, on en fait une eſpece de pâte qu'on coupe par morceaux gros comme des féves, puis on s'en ſert pour garnir l'hameçon. Il eſt bon que cette pâte ait un peu de corps, & ce n'eſt que par le moyen du marc de chenevis qu'on luy en peut donner. Cet appât eſt merveilleux; en voici un autre qui n'eſt pas moins ſûr. Vous prenez de la chair de heron mâle ou femelle, vous la mettez dans une bouteille que vous bouchez bien, vous l'enterrez dans du fumier chaud & l'y laiſſez l'eſpace de quinze jours ou trois ſemaines, pendant lequel temps elle devient en huile; il faut tirer alors cette bouteille & la tenir bien bouchée, crainte que cette liqueur ne s'évapore trop.

Quand l'envie vous prendra de pêcher, prenez de la mie de pain, un peu de chenevis; pilez le tout enſemble, imbibez-le de vôtre huile, faites en une pâte qui ait du corps. Cela fait, ſéparez-le en petites boulettes groſſes comme des féves, garniſſez-en vôtre hameçon & pêchez à l'ordinaire.

On ſe ſert de l'un & l'autre de ces deux appâts, pour appâter les endroits où l'on ſçait qu'il y a de la Carpe, & dans le temps qu'on a déja dit. Le

meilleur temps pour pêcher la Carpe à la ligne, eſt depuis le mois de Juin juſqu'en Août ; elle eſt pour lors affamée : & dans cette ſaiſon, il y en a même qui ne ſe ſervent que de vers de terre ou de féves cuites ſeulement dans l'eau.

*Maniere de pêcher les Carpes le long des Crônes, avec un Filet nommé Tramail.*

Voici pour ceux qui aiment fort la Pêche ; car il faut l'aimer & avoir pratiqué ſouvent des Rivieres, pour ſçavoir où en ſont les meilleurs crônes, qui ſont des cavernes où les Poiſſons ſe retirent quand ils entendent du bruit. Quand on veut pêcher heureuſement le long des crônes, il faut ſe tranſporter dans les lieux où l'on ſçait qu'il n'y a rien qui puiſſe empêcher d'y tendre le filet, comme pourroit être quelques Arbres renverſez. Si ce n'eſt aſſez d'un Tramail pour enfermer le crône, on en prend deux ; & pour les tendre, on a pluſieurs perches de Saules ou d'autre bois : il ne faut pas qu'elles ſoient blanches, car le Poiſſon à la vûë s'en épouvanteroit. Ces perches ſeront longues à proportion que l'eau ſera profonde, & groſſes comme le bras, pointuës par le gros bout & toutes unies & bien droites. Ces perches étant ainſi préparées, on les pique dans l'eau le long du bord de la Riviere, à ſix pieds l'une de l'autre, obſervant que pas une ne ſe trouve à l'entrée des crônes, cela feroit peur au Poiſſon. Il faut qu'elles ſoient piquées en terre à force, & arrêtées par le haut avec une corde attachée à un Arbre, s'il s'en trouve, ou à un piquet qu'on plantera. Ces perches ſeront percées à fleur d'eau d'un trou à fourrer le petit doigt, & ſerviront à mettre à chacune une cheville de pareille groſſeur, longuë d'un demi-pied & de bois verd. A chaque bout des chevilles, ſera une coche pour y attacher une ficelle un peu forte, longue d'un pied ou environ. Ces ficelles & ces chevilles ſervent pour tenir attachée une corde qui traverſe les perches. Quand le Pêcheur a ainſi tout préparé, il prend un Tramail ou pluſieurs, s'il en eſt beſoin ; il le déploye & le tend dans l'eau à fleur du bord de la Riviere, & de maniere que le plomb tombe un peu au-deſſous des crônes, afin de les enfermer. On remarquera qu'il faut que les chevilles dont on a parlé, ne tiennent que trés-peu dans leurs trous, afin que tirant la corde qui les tient, elles en ſortent aiſément & donnent la liberté au filet de s'étendre pour fermer le paſſage des crônes, ce qui arrive lorſque la corde où eſt attachée le plomb du filet, tombe tout d'un coup. Lorſque le filet eſt ainſi tendu, on porte le bout de la grande corde qui traverſe les perches & qui tient aux chevilles à l'autre bord de la Riviere, où on l'attache à un piquet ou autre choſe qui s'y rencontre alors. Le Pêcheur qui veut tendre le Tramail de la ſorte, doit huit jours auparavant avoir préparé les perches comme nous l'avons dit, afin que le Poiſſon accoûtumé à les voir, ne s'en épouvante pas. Aprés qu'on a tendu le filet comme il vient d'être enſeigné, on cherche une place nette d'herbes, afin que le Poiſſon puiſſe voir l'appât qu'il faut luy jetter ; cette place ſera éloignée des crônes environ de cent ou deux cens pas. C'eſt ſur les cinq ou ſix heures du ſoir, pendant ſept ou huit jours, qu'on doit appâter les Carpes avec les féves préparées, comme nous l'avons dit ci-devant.

L'heure propre pour aller pêcher, eſt ſur les trois heures aprés midi. On va à l'endroit où l'on veut appâter le Poiſſon, & on y jette huit ou dix poi-

gnées de féves préparées, puis on s'en va pour revenir sur le soir bien tard. On juge bien que pour pêcher ainsi, on doit être plusieurs; car il faut qu'un des Pêcheurs soit sur le bord où le filet n'est point tendu, pour y tenir la corde qui y est attachée, tandis que les autres s'en vont sans faire bruit, au-dessus de l'endroit appâté pour y frapper l'eau avec des perches, & foüiller au fond & le long des bords, afin d'obliger le Poisson de quitter ces lieux & de se retirer dans les crônes. Ce bruit se fait aprés que celuy qui tient la corde qui fait joüer le filet a donné le signal; luy de son côté, bien entendu dans son art, tire le Tramail aussi-tôt qu'il entend le bruit, & lâche la corde où les plombs sont attachez, qui tombe au fond de l'eau, & le filet ainsi ferme l'entrée des crônes: le Poisson qui veut se sauver dans sa retraite, donne dans le piége, d'où on le tire aprés. Il s'y prend aussi d'autres Poissons que des Carpes; & cette Pêche, quand elle est bien entenduë, donne beaucoup de profit.

Il se trouve quelquefois des Rivieres remplies de beaucoup de crônes, & qu'on ne peut fermer qu'avec un grand nombre de filets; ou bien ces Rivieres seront sans crônes, mais d'ailleurs si garnies de grands herbiers, d'Arbres renversez, ou de manieres de petits rochers qui empêchent qu'on n'y puisse pêcher, comme on a coûtume de faire ailleurs, avec des filets appellez *Seines*, ou ceux en Tramail, dans des endroits où rien n'y fait d'obstacle. De maniere que pour y prendre du Poisson, il faut de necessité dans ces sortes d'endroits, soit Rivieres, Etangs, Marais ou Fossez, en nettoyer une place longue depuis trente jusqu'à cinquante pas, sans herbes ni autre chose qui puisse empêcher la réüssite de la Pêche. Cela fait, on appâte cette place avec des féves cuites avec l'aloës; & dés le premier jour que cet appât est mis, on s'en va sur le rivage de la Riviere, Etang ou Marais, on y pique à rez-bord une perche non pelée, longue selon la profondeur de l'eau, bien droite, grosse comme le bras & unie tout du long, en sorte que le filet ne puisse s'y accrocher: il faudra que le gros bout de cette perche soit coupé en pointe, pour le faire entrer dans le fond de la Riviere. Quand cela est fait, on va sur l'eau, environ à deux toises plus loin du côté de l'autre bord, où l'on pique encore une perche, puis une troisiéme à pareille distance, & davantage même si l'étenduë de l'eau le permet. Le travers de l'eau étant ainsi garni de filets, vous en ferez autant au-dessous, suivant l'étenduë de la place nettoyée. Ces perches aprés avoir été piquées, doivent être percées à fleur d'eau, d'un trou à mettre une cheville grosse comme le doigt, qui néanmoins y doit entrer à l'aise, & avoir une coche ou un trou à leur bout pour y attacher une ficelle qui soit forte & longue d'un pied & demi. Toutes ces ficelles doivent être liées à une longue corde; & quand on tend les filets aussi longs que la Riviere a de largeur, il faut que ce soit sur les deux ou trois heures aprés midi, & commencer d'attacher la corde du liege sur le bord, & laisser aller au fond la corde du plomb; puis prendre l'autre bout du filet & l'aller attacher à l'autre bord, & ensuite vous accommoderez ce filet, de sorte que le plomb soit relevé sur les chevilles, afin que le Poisson ne puisse s'en tirer quand il sera tombé.

Lorsque le tout est ainsi préparé, il faut sur les sept heures du soir, jetter le reste des féves dans le milieu de la place nette, & lorsqu'il sera nuit,

aller trois ou quatre personnes avec le Maître Pêcheur sans faire bruit, deux sur un bord & deux sur l'autre, & tout vis-à-vis l'une de l'autre ; observant de ne point approcher du Tramail de plus de deux toises, sinon quand elles auront eu le signal par celuy qui doit faire joüer le filet. Les quatre personnes étant ainsi toutes prêtes, celuy qui entendra le mieux cette Pêche, prendra les deux bouts des cordeaux des chevilles qui sont au piquet du côté du bord, & en courant les tirera de force & arrachera par cet effort toutes les chevilles, qui donneront la liberté au filet de s'étendre & d'enfermer le Poisson qui sera accouru à l'appât pour le manger. En même temps que cette corde est tirée, on donne le signal, & les quatre personnes de compagnie courent aussi-tôt, avec chacune une perche, ajuster le bout du filet proche le bord, afin que rien ne puisse passer, & que les cordes du plomb soient l'une & l'autre sur chaque ligne qui est au bas de chaque filet ; c'est par ce moyen que le Poisson reste enfermé dans les deux Tramaux comme dans une cage ; il ne reste plus qu'à le prendre. Et pour cela, deux hommes prennent chacun un bout d'un des filets, & l'approchent peu à peu de l'autre, pendant que les autres avec des perches, foulent le fond de l'eau & le long du rivage, pour faire que le Tramail ne passe point par dessus le Poisson, & pour l'obliger à fuïr vers l'autre filet.

Il faut continuer d'agir jusqu'à ce que les deux filets soient tout prés l'un de l'autre & que le Poisson s'y trouve enfermé comme entre deux nappes pliées en double ; aprés quoy on retirera le tout hors de l'eau.

Remarquez que cette maniere de pêcher ne convient point aux eaux qui coulent avec quelque rapidité, d'autant qu'un tel courant empêcheroit les filets de s'étendre, & de les tenir en état sur les chevilles ; c'est pourquoy on choisit toûjours pour cela un endroit où l'eau est la plus claire, parce qu'autrement la Pêche seroit infructueuse.

### *Autre maniere de pêcher la Carpe.*

On peut faire cette Pêche dans les Rivieres, & sur-tout dans les Etangs. Il faut avoir une vieille Chaloupe qu'on remplit de branchages, de maniere que l'eau ne les puisse entraîner, le buis qu'on coupe des vieilles palissades est meilleur pour cela que d'autre bois : faute de celuy-là, on se sert de branches de bois ordinaire. La Chaloupe étant pleine de bois, on la fait couler au fond de l'eau où elle reste trois mois ou plus sans y toucher. Il faut que l'eau soit assez profonde pour que le Poisson puisse entrer dans cette Chaloupe sans être vû. Il s'y rend, & si j'ose me servir de ce terme, il y niche. Quand vous voulez pêcher, vous prenez deux autres bateaux ausquels vous attachez avec des cordes la vieille Chaloupe, que vous retirerez du fond de l'eau par le moyen des cordes qui y sont attachées à des gonds ou boucles de fer que vous y attachez exprés. Ayant retiré cette Chaloupe du fond de l'eau, vous la conduisez par le moyen des autres bateaux dans quelque fosse, ou sur un des bords de l'Etang ou de la Riviere où l'eau soit si peu profonde que la Chaloupe s'y puisse vuider d'eau, sans que celle de la Riviere y rentre. Etant en cet endroit, vous ôtez tout le bois qu'il y a dans la Chaloupe, aprés vous en puisez l'eau avec un sceau ; & la Chaloupe étant vuide, vous prenez les Carpes que vous trouvez au fond. On n'y prend que

des grosses Carpes, car les petites n'y entrent point : aprés vous remplissez vôtre Chaloupe du même bois dont elle étoit remplie, & vous la traînez au milieu de l'eau où vous la faites enfoncer comme auparavant, pour la pouvoir repêcher en un autre temps.

## ARTICLE V.

### *De la Pêche du Chabot & du Goujon.*

Quoyque ces deux Poissons ne soient pas de grande importance, on ne laisse pas néanmoins que de vouloir s'amuser à les prendre ; il suffit qu'on pêche & qu'on prenne quelque chose pour avoir du plaisir. Le Chabot est un petit Poisson de Riviere à grosse tête, dont le corps va toûjours en diminuant ; on le trouve frequemment dans les eaux les plus rapides ; il se retire volontiers sous les pierres, & se creuse des trous dans le sable pour s'y cacher ; il se fourre aussi quelquefois dans la bourbe. Le Chabot a le trait des aîlerons fort vîte, & quand il passe d'un endroit à un autre, on diroit que c'est une fléche qui passe.

A l'égard du Goujon, c'est aussi un petit Poisson de Riviere, blanc & semblable à un Eperlan ; il se plaît dans la bourbe, & est toûjours au fond de l'eau. Ces Poissons se prennent à la nasse dans les Rivieres & aux grands filets. Il y a des Ruisseaux où ces sortes de Poissons abondent en quantité ; il est aisé de les y prendre, si par les bâtardeaux qu'on fait on détourne l'eau, & l'on met les ruisseaux presqu'à sec. La veritable saison pour pêcher le Chabot & le Goujon, est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâques ; ce temps-là passé, il n'y fait point bon, de quelque maniere que ce soit. On ne prend point ces Poissons à l'hameçon, ils ne donnent point à l'appât ; & si c'est avec une nasse qu'on les pêche, il faut que les mailles n'en soient point trop larges, crainte qu'ils ne passent au travers.

Pour pêcher des petits Poissons dans les Ruisseaux & petites Rivieres, il faut être deux pour cette Pêche. Prenez le cercle d'un grand tonneau qui soit bien fort, partagez-le par la moitié, attachez un filet à cette moitié, & liez ce cercle ferme à une grande perche ; il faut mettre du plomb au bas du filet, à l'endroit où la corde du filet fait la corde de l'arc. Vous prenez ce filet avec vous, & une autre personne prend un fouloir ; vous allez le long des Ruisseaux ou des petites Rivieres, & dans les endroits où il y a des herbages, ou bien là où l'eau fait quelques recoins, ayant creusé sous les bords du rivage : vous poussez vôtre filet devant ces joncs ou ces recoins, & celuy qui tient le fouloir foule l'eau dans ces herbages ou dans ces recoins ; le Poisson voulant s'enfuïr donne dans le filet.

## ARTICLE VI.

### *De la Pêche de la Loche franche & du Meunier.*

La Loche est un petit Poisson de Riviere gros comme un Eperlan ; on la trouve dans les petites Rivieres & dans les Ruisseaux ; il y en a de deux sortes. Ce Poisson

Poiſſon ſe plaît parmi les herbes & dans la bourbe ; on le pêche avec des filets dont les mailles ſont fort étroites, crainte qu'il ne paſſe au travers ; c'eſt ordinairement ſur le bord des eaux qu'on le pêche. La Loche eſt trés-vive & fort délicate à ſervir ſur table, le vray temps de la pêcher eſt pendant les mois d'Avril & de May.

Le Meunier a pluſieurs noms, ſelon differens Païs. On l'appelle *Têtard* ou *Têtu*, parce qu'il a une groſſe tête ; Meunier, parce qu'on le prend autour des Moulins, ou parce qu'il a la chair blanche. Le Meunier eſt un Poiſſon de Riviere qui a une groſſe tête ; il eſt tout blanc, moins deſſus le dos que deſſous le ventre ; il a les écailles luiſantes. On peut conſerver long-temps le Meunier dans un Vivier, pourvû que l'eau en ſoit claire ; il ſe nourrit de bourbe & d'eau, & de petits animaux qui nagent ſur la ſuperficie. On le prend à la ligne, & on y met pour appât à l'hameçon des grillots qu'on trouve par les champs, ou des grains de raiſin, ou d'une eſpece de mouche qu'on trouve cachée en Hyver le long des Rivieres. Il y en a qui ſe ſervent de cervelle de bœuf, dont ils garniſſent leurs hameçons ; ce Poiſſon ne va jamais ſeul, il eſt toûjours de compagnie, ce qui eſt cauſe qu'on en prend beaucoup, ſoit à la ligne ou au filet.

Il y a encore une autre eſpece de *Meunier* dont les écailles ſont plus tranſparantes, un peu plus larges & plus déliées ; elles approchent de la couleur de l'argent. Ce Poiſſon eſt long, épais & charnu ; il eſt ruſé, ce qui le rend difficile à prendre, & entend lorſque les Pêcheurs tendent leurs filets, à moins que le bruit du vent ne l'en empêche. Il reſte ſouvent entre les bancs de ſable qui s'amaſſent dans les Rivieres, ce qui fait qu'on l'attrappe rarement au filet. Les Pêcheurs ſe ſervent plûtôt de la ligne pour prendre le Meunier, que de tout autre piege ; c'eſt ordinairement dans le mois de May que cette Pêche commence à être bonne, & depuis ce temps-là juſqu'au mois de Mars : c'eſt alors que ce Poiſſon multiplie.

Pour amorcer l'hameçon, on prend d'autre petit Poiſſon, puis tenant la ligne en main, on ſe promene où l'on croit que la Riviere eſt abondante en Meuniers, & lorſqu'on voit l'occaſion propre, on jette la ligne le plus loin qu'on peut. Quand les Meuniers voyent l'amorce, ils y courent, & en la voulant avaller, ils ſe prennent à l'hameçon qui eſt caché deſſous. Ce Poiſſon s'amorce auſſi avec des vers qu'on prend ſur des charognes ; & aprés en avoir fait amas, on les conſerve dans des pots pleins de ſon ; & ſi on veut n'en point manquer, on peut mettre du ſang caillé dans des mannequins, & pour lors on en fait bonne proviſion.

## ARTICLE VII.

### *De la Pêche de la Perche & de la Plie.*

Pour commencer par la Perche, on peut dire qu'il n'y a guéres de Poiſſon plus facile à prendre ; c'eſt un Poiſſon d'eau douce de couleur differente ſous le ventre, & ayant preſque le reſte du corps tout cendré, excepté quelques taches noirâtres qui luy deſcendent du dos. Ce Poiſſon ſe nourrit dans les Rivieres, & a le trait de l'aîleron fort vîte ; & l'on tient que les

Perches jettent en Hyver par la bouche une petite rosée rougeâtre qui leur fait de la douleur, & que pour lors elles nagent à fleur d'eau, ce qui fait que les Pêcheurs qui les remarquent aisément, les prennent au filet. Il y en a qui pêchent les Perches à l'amorce composée de foye de Chevre.

La Plie est un Poisson d'eau douce ainsi que de Mer; on le trouve dans les Rivieres, sur-tout dans la Loire & dans les Etangs. Ce Poisson est petit, plat & large; il est rusé de sa nature, & lorsqu'il sent les Pêcheurs, il commence à gagner le gué, à s'attacher à la terre & à troubler l'eau, afin qu'ils ne le voyent pas. Quand on veut pêcher ce Poisson, il faut que le temps soit calme; on va pour cela avec des bottes, si la saison n'est point chaude, ou pieds nuds, si le temps le permet: ainsi l'on se met dans l'eau. Ce n'est ordinairement que dans les Rivieres où l'on peut passer à gué, qu'on cherche les Plies; on marche dans les endroits où il y a du sable, & on y imprime le plus fortement qu'on peut ses pieds. Ces traces restent ainsi, pourvû que l'eau ne soit point agitée, & aprés avoir attendu un peu de temps, on retourne vers ces mêmes traces, & on les trouve remplies de Plies qu'on prend alors aisément à la main.

## ARTICLE VIII.

### *De la Pêche du Saumon.*

Le Saumon est un gros Poisson couvert de petites écailles, long & large à proportion: sa gueule est large & fort garnie de dents; sa tête est sans écailles; il a le dos d'un bleu noirâtre, & de grands yeux. Ce Poisson naît dans la Mer où il se pêche, ainsi que dans plusieurs Rivieres qu'il remonte au Printemps jusqu'à leur source. Il y a des Naturalistes qui prétendent que le Saumon naît dans les Rivieres, ainsi que dans la Mer: qu'à la verité celle-là les donne plus gros: que la Garonne & la Loire en produisent beaucoup d'origine. D'autres veulent que ces Poissons prennent d'abord l'être dans les Fleuves ou dans les Rivieres, & qu'ils descendent aprés dans la Mer: mais la plus commune opinion est, que le Saumon va toûjours à contre fil de l'eau, & ne descend jamais; qu'il vient de la Mer, & suit sur-tout les Salines lorsqu'elles montent. Le temps où les Rivieres abondent le plus en Saumons, est ordinairement les mois de May, Juin & Juillet: ils vivent d'eau trouble, & pour cela ces Poissons cherchent toûjours les endroits où il y a de la bourbe. Il y a des Pêcheurs qui assûrent avoir trouvé dans le corps des Saumons, d'autres petits Poissons. Le Saumon est extrêmement vif, & quand il nage, on diroit que c'est un trait qui est décoché: voilà ce qu'on peut dire en substance de ce Poisson, voyons à present comment on peut le pêcher. Le plus ou le moins d'âge du Saumon, decide de la maniere dont on doit se servir pour le prendre. Quand il est petit il se prend à l'hameçon: il faut à la verité que ce piege soit gros & proportionné à la force de ce Poisson. On le prend au grand filet & à la nasse; on le pêche aussi avec la foüine: voici pour y réüssir les particularitez qu'il faut sçavoir.

#### *Maniere de prendre les Saumons avec la Foüine.*

Dans le mois de May les Hirondelles tourmentent beaucoup les Saumons,

& de telle ſorte même, que ces Poiſſons tout fatiguez de ſauter pour les éviter, vont ſe ranger au bord des Rivieres, où ils s'enfoncent tantôt dans l'eau, & tantôt viennent ſur la ſuperficie : cette remarque eſt aiſée à faire. Dans ce temps-là, les Pêcheurs experimentez ſe promenent le long de ces bords dans un bateau, & ſi tôt qu'ils ont apperçû ſauter quelque Saumon, ils s'arrêtent à l'endroit ; ils prennent leur Foüine armée de ſix à ſept pointes, & la tenant prête à tomber, ils la lancent d'abord que ce Poiſſon vient à reparoître ſur la ſuperficie de l'eau, & le prennent ainſi. Ce premier Saumon pris n'eſt qu'un appât pour en attirer d'autres : tellement que ſi-tôt qu'on l'a en ſa poſſeſſion, on le lie bien avec une corde, tout en vie qu'il eſt ; on le tient ainſi dans l'eau, juſqu'à ce qu'il en vienne un autre qui ne manque point de le mordre. Quand le Pêcheur s'en apperçoit, il tire doucement à bord celuy qu'il tient garotté, tandis qu'un autre, la Foüine à la main, ſe tient prêt à piquer le Saumon qui ſuit, quand il en eſt à portée.

### *Maniere de pêcher les Saumons aux filets.*

Les Saumons ordinairement entrent en amour vers le milieu du mois de Mars, & c'eſt dans ce temps que les Pêcheurs ſe diſpoſent à leur tendre des filets qui doivent être à double tramail, hauts de deux pieds & longs au moins de plus de trente ; ou pour mieux dire, ces ſortes de filets doivent occuper toute la largeur, ou peu s'en faut, de la Riviere où l'on pêche : nous dirons dans la ſuite comment on doit tendre les grands filets pour prendre les gros Poiſſons. Quand ils ſont tendus, deux ou pluſieurs Pêcheurs, chacun dans une nacelle ou petit bateau, ſe promenent en deſcendant l'eau, tandis que les Saumons donnent dans le piege. Ceux qui s'y ſentent pris, rompent quelquefois le filet par les fortes ſecouſſes qu'ils y donnent ; s'il s'y en prend pluſieurs à la fois & qu'ils ne puiſſent s'en débaraſſer, ils ſe lancent les uns ſur les autres s'il y a de l'eſpace, & ſe tuënt. Quelquefois les Saumons ſe prennent par hazard dans des filets qui n'avoient pas été tendus pour eux. Lorſque cela arrive, les Pêcheurs n'en ſont point fâchez.

## ARTICLE IX.

### *De la Pêche de la Truite.*

La Truite eſt un Poiſſon d'eau douce : il y en a de deux ſortes ; l'une qu'on appelle ſimplement *Truite*, & l'autre, *Truite ſaumonée.* La premiere ſe nourrit dans des eaux de ſources vives & claires, & l'autre eſpece vient dans les lacs, & a la chair rouge comme un Saumon. Les Truites ont des dents ſur la langue, & ſont marquetées de pluſieurs taches jaunes & rouges ; elles vivent de petits Poiſſons, de vers & de graines. On les trouve plûtôt dans les petites Rivieres que dans les grandes, & ſur-tout dans celles qui coulent avec rapidité & dont le lit eſt pierreux ; elles ont le trait de l'aîleron trés-violent, elles nagent à contre-fil de l'eau, & reſiſtent en ſautant plus de trois coudées de longueur à la violence des flots. Ces Poiſſons vivent de Vers, de Limaçons & de pluſieurs petits Poiſſons. On dit que lorſqu'il tonne, les Truites ſe laiſſent prendre à la main, & qu'elles ſe retirent alors ſous les raci-

nes des Aulnes ou des Saules. Que pour les prendre ainsi, il faut leur chatoüiller le ventre, & que l'on continuë ainsi jusqu'à ce que les ayant attrapées par les oüies, on les puisse par là aisément enlever. On les prend aussi vives par les oüies, avec un crochet au bout d'une perche.

Quand les Truites veulent multiplier, ce qui arrive ordinairement au mois d'Octobre, elles ne font dans l'eau que de petites fosses pour se mettre, si bien que la nuit avec un flambeau ou autre lumiere de cette nature, on va aisément les découvrir; cette lueur les surprend, elles ne sortent point de leur place, & alors avec la Foüine il est trés-facile de les piquer. Dans les Ruisseaux où l'on sçait qu'il y a des Truites, il n'y a pour un peu de temps qu'à en détourner le courant de l'eau par le moyen d'un bâtardeau; & ces Ruisseaux étant à sec, il est aisé de prendre ces Poissons à la main.

On prend les Truites à l'hameçon, qu'on appâte de vers produits de la maniere qui suit. Prenez une Poule noire, percez-la, mettez dedans trois jaunes d'œufs & du safran de la grosseur d'un pois: aprés cela vous coudrez le trou. Ensuite vous prendrez cette Poule, vous l'enterrerez dans du fumier de cheval & la laisserez ainsi pendant trois ou quatre jours, jusqu'à ce qu'elle se corrompe & qu'il paroisse dessus de certains vers jaunes. Quand cela est, vous prenez de ces vers, vous en amorcez l'hameçon, que vous jettez à l'ordinaire dans l'eau où vous sçavez qu'il y a des Truites: ces vers se conservent enfermez dans un petit pot.

D'autres, sans tant de façons, se servent pour appâter leurs hameçons, de certains vers qu'on trouve prés des fontaines d'eau vive; il y a des mouches vives dont on se sert aussi pour cela. D'autres forment au mois d'Avril une certaine espece de mouche artificielle, dont le corps est comme garni de soye rouge qui a la tête verte, & y mettent des plumes d'une Poule rousse. Dans le mois de May, ils en font une couverte aussi de soye; mais elle est de couleur rouge & avec des filets tirant sur l'or; la tête en est noire, & on y joint les plumes rouges d'un chapon. La mouche qu'ils inventent au mois de Juin, a le corps couvert d'une soye bleuë & d'un jaune doré, la tête pâle & les aîles faites des plumes qu'on trouve sous les aîles des Perdrix. Au mois de Juillet, le corps de cette mouche artificielle est de soye verte & tirant sur l'or; sa tête doit être bleuë, & ses aîles faites de plumes de couleur pâle. Cette mouche en Août est composée des plus longues plumes de Paon; la tête en est jaune, & les aîles faites avec celles qu'on trouve au milieu des plumes d'un Faisan. On prétend, & gens d'experience ont assûré qu'avec ces sortes d'appâts, on pêchoit heureusement les Truites à l'hameçon, & que ces Poissons attirez par ces differentes couleurs, selon les differens temps, donnoient facilement à l'amorce; la proye merite qu'on éprouve ces secrets.

*Secret merveilleux pour la Pêche de la Truite.*

Prenez la grosseur d'une noisette de mumie, pilez-la grossierement, mettez-la dans une coque d'escargot que vous boucherez avec du papier, ou dans une boëte où il y ait tant soit peu d'air, afin qu'elle puisse communiquer son odeur ou vertu; prenez une autre coquille ou boëte, ou petite fiole que vous boucherez bien avec de la cire jaune, y mettant deux ou trois gouttes d'huile d'aspic. Remarquez que dans la mumie, il faut mettre pour un

ſol de canfre ſans le piler, y en mettant plûtôt moins que trop, un grain de muſc qu'il faut tenir dans une boëte de fer-blanc où l'on tient l'hameçon, prenant garde qu'il ne ſe moüille point non plus que le reſte ci-deſſus marqué.

Quant à l'amorce qui eſt de vers, ils doivent demeurer trois jours dans la mouſſe avant que de pêcher pour s'y purger; celle d'aubeſpin eſt la meilleure qu'aucun autre; quand ils y demeureroient plus long-temps, cela ne feroit point de mal: on peut les mettre auſſi au défaut de mouſſe dans un ſachet de toile; & lorſqu'on veut pêcher, il faut mettre leſdits vers dans la mouſſe fraîche qui aura été miſe dans de l'eau commune, & au moment qu'on les y met, il la faut preſſer pour en faire ſortir l'eau, de peur qu'elle ne moüille un peu trop les coquilles qu'il faut mettre avec dans un petit ſachet parmi ladite mouſſe; il faut mettre ladite coquille & vers dans la mouſſe douze heures auparavant. Remarquez que lorſque les coquilles ne ſentiront plus, elles ne vaudront plus rien.

Il faut que les vers dont vous voulez vous ſervir, ayent un nœud ou ceinture au milieu du corps. Obſervez que pour réüſſir à la Pêche, il faut prendre un jour qui faſſe un petit vent doux, & non un jour de bize. Pendant l'Hyver aux grandes Rivieres, & aux Ruiſſeaux ſeulement les autres ſaiſons; la Pêche n'eſt pas bonne aux Ruiſſeaux en Hyver, parce que l'eau eſt trop froide. La mumie, pour être bonne, doit être luiſante, froide & caſſante en temps froid, & gluante ou attachante dans la chaleur; il faut la tenir en lieu ſec. On peut tenir les coquilles lorſque vous ne vous en ſervez point dans une boëte de fer-blanc pour éviter qu'elle ne s'évente, remettant d'autres bouchons aux coquilles, parce que les vieux auront contracté de l'humidité, ce qui ſeroit préjudiciable. La corde de l'hameçon doit être de crin de cheval entier, parce qu'il eſt plus fin & meilleur que d'un hongre. Le muſc dure un an, pourvû qu'il ne ſe moüille pas, & l'aſpic auſſi. Il faut que l'hameçon ne ſoit point tord; les hameçons de Piedmont ſont les meilleurs: il ne faut pas que les branches biaiſent en aucune maniere; & quand la Truite a mordu, il ne faut pas tirer tout d'un coup, mais doucement avec le bâton, ſans toucher à la corde; car elle romperoit, à moins que la charge ne ſoit petite.

La mumie ſe gâte par le trop de chaleur, auſſi-bien que par trop d'humidité, mais jamais par le froid. Si vous tenez vos coquilles proprement, elles pourront ſervir cinq ou ſix fois avant que de les changer. Si-tôt que vous avez peché, vous les mettez dans vôtre boëte de fer-blanc avec la ligne, les renouvellant de nouveaux bouchons, laiſſant les vieux bouchons dans la mouſſe. La ligne ſe fait longue à diſcretion. Quand les vers ont été huit à dix jours dans la mouſſe, il leur en faut mettre de nouvelle & jetter la vieille. Le canfre peut ſervir quatre fois, pourvû qu'on le bouche bien, & la mumie une fois ſeulement: l'air mange le canfre; pour le conſerver lorſqu'on en fait proviſion, il faut le tenir dans de la graine de lin. Quand même on n'auroit que de la mumie, on ne laiſſeroit pas de prendre des Truites, mais il faut qu'elle ſoit de la bonne. Quand il fait extrêmement froid ou qu'il tombe de la bruine gelée, l'on pêche inutilement. Il ſe faut cacher tant que l'on peut en pêchant, lier l'hameçon avec de la ſoye rouge, enfiler les

vers par le cul, & laisser la tête dehors afin qu'il remuë, faisant monter le ver pour cacher la liûre dudit hameçon. Il faut entortiller du plomb aplati à demi-pied loin de l'hameçon, n'en mettant si l'on veut qu'à cet endroit, sans y mettre même du liege, laissant enfoncer l'hameçon a discretion. L'on connoît la tête du ver où le nœud ou ceinture est plus proche du bout; & dans le moment que vous voulez pêcher, il faut prendre le ver par la tête & passer avec les doigts jusqu'au bout, serrant un peu pour faire sortir les entrailles, l'ayant auparavant un peu amorti, couvert d'un peu de sable si l'on veut, & des crachats, le mettant tant soit peu entre les deux mains; il en devient plus luisant, ce qui est un des principaux points de la Pêche.

Quoyque l'on mette beaucoup de mumie, il est indifferent, mais non pas l'aspic ni de canfre, mais du musc tant que l'on voudra. L'on peut se servir pour les ruisseaux & eaux claires, de petits vers que l'on trouve dans les chemins battus, qui ne font qu'un petit trou pour sortir; l'on en met deux ou trois, si un ne suffit pas, ne laissant la tête qu'au dernier: il ne faut que deux heures pour les purger dans la mousse; mais avant que de les mettre, il les faut faire vuider comme le gros; ils ont le nœud rouge, le corps tout blanc, le bec rouge & un peu le cul; pour les enfiler, il leur faut couper le cul avec l'ongle & leur faire sortir les entrailles. Remarquez qu'il ne faut point couper le cul aux gros; il s'en trouve de petits tant que l'on veut aux terres grasses & fermes, ils ne valent rien pour pêcher aux eaux troubles; car alors il se faut servir des gros. Il faut sur-tout prendre garde que le ventre soit en dedans de l'hameçon; il s'en prend beaucoup plus où l'eau est si dormante que la ligne puisse demeurer droite, sur-tout dans des recoins où l'eau s'arrête & croupit.

Observez que lorsque l'on prend les petits vers, il les faut laver avec de l'eau, & puis les mettre dans la mousse avec les ingrediens, comme l'on fait aux gros; passé deux jours ils ne servent de rien, il en faut remettre d'autres avec les mêmes coquilles & de la mousse fraîche; il s'en trouve tant que l'on veut, sçavoir des petits aprés les charruës, ils sont infiniment plus propres pour l'eau claire que les gros; on réüssiroit avec, sans mumie ni autres ingrediens.

La Pêche est favorable en temps couvert, & au Soleil levant en Eté, pourvû que vous puissiez voir les pierres au fond de l'eau, quoyqu'elle paroisse un peu trouble lesdits petits vers sont bons. Il faut pêcher en remontant le cours de l'eau, parce que le Poisson vous voit quand vous descendez, ayant toûjours la tête contre le rapide. Un Poisson ne s'écarte jamais plus de trente pas de son lieu accoûtumé, à moins que ce ne soit dans le temps qu'ils montent ou descendent. Quand on a manqué une Truite, on est assuré de la trouver dans le même lieu comme le Lievre: les petits vers valent plus que les gros dans l'eau claire.

Voici une autre maniere de prendre des Truites. Il faut avoir environ plein une chopine de vers de terre & les mettre dans un pot de terre, & verser par-dessus un petit verre d'eau-de-vie pour les faire mourir, ajoûtez-y deux onces de coq-levant bien pulverisé, avec gros comme un œuf de matiere fecale, vous mêlez bien le tout ensemble avec un bâton, & couvrez le pot pendant la nuit; il faut faire cette composition le soir, & le lendemain du ma-

tin vous jettez vos vers les uns aprés les autres dans plusieurs endroits de la Riviere où vous jugez qu'il y a le plus de Truites ; chacun sçait que c'est un Poisson qui remonte toûjours : vous n'avez pas plûtôt fini à jetter vos vers, qu'il faut aller voir par où vous avez commencé, pour prendre le Poisson que vous trouverez sur l'eau.

## ARTICLE X.

### *Plusieurs Secrets pour attirer toutes sortes de Poissons, & les prendre tant à la main qu'autrement.*

C'est une peine inutile qu'on se donne de vouloir pêcher, si on ne met en usage quelques secrets qu'on a inventé pour assembler le Poisson dans l'endroit où on veut pêcher. On dit que pour attirer le Poisson, il faut prendre du suc de joubarbe, le verser sur de l'ortie & de la quinte-feüille qu'on pile dans un mortier ; ensuite s'en frotter les mains, & jetter le marc dans l'eau. On prétend que si on met de cette composition dans une nasse ou autre filet, les Poissons y accoureront en foule. Les personnes qui font profession de Pêche, se servent pour attirer les Poissons, de vers luisans distilez à feu lent dans un vase de verre, jusqu'à ce que l'eau en soit toute évaporée. Ils prennent cette eau, ils la mettent dans une petite phiole de verre ; ils y mêlent quatre onces de vif-argent, & bouchent cette phiole, de maniere que l'eau n'y puisse entrer. Cela fait, ils prennent cette phiole & la mettent dans un filet tendu ; aussi-tôt les Poissons y accourent en grand nombre, & s'y prennent.

#### *Maniere de prendre les Poissons à la main.*

Frottez vos mains de suc de joubarbe, d'orties & d'ail, & les mettez avec tout le jus dans la Riviere, Etang ou Vivier ; ou faites une onction de feüilles de vôtre joubarbe, de baume domestique & sauvage, cuites dans de la graisse de cheval, en consistance d'onguent pour s'en frotter les mains, & vous en verrez l'effet.

Pour prendre du Poisson dans les Rivieres, il faut prendre environ une livre de levain avec quoy on fait le pain ; on le délaye avec trois ou quatre blancs d'œufs, & on y ajoûte deux onces de coq-levant en poudre ; on mêle bien le tout ensemble, & on en fait des petites boules grosses comme des petites noisettes, & d'autres plus grosses : on jette cela dans plusieurs endroits de la Riviere où on juge qu'il y a le plus de Poisson ; peu de temps aprés vous cherchez le Poisson dans les endroits où vous aurez jetté vôtre appât.

#### *Maniere de prendre du Poisson à la ligne.*

Prenez une once de graisse de heron, ou au défaut, de la graisse de canard, deux onces de graisse de bouc, deux grains de musc, un grain de civette, un peu de sang de veau & un peu de cumin ; incorporez le tout ensemble & le conservez dans une petite bouteille de verre que vous tiendrez bien bouchée. Quand vous irez pêcher, portez avec vous vôtre composition ; & quand vous aurez attaché au bout de vôtre hameçon ce que vous avez coûtume d'y met-

tre, soit vers de terre ou autres appâts, vous frotterez de vôtre composition le ver de terre ou autre chose que vous aurez attachée, & lancerez vôtre ligne dans l'eau ; le Poisson sentant l'odeur agréable de vôtre composition qu'il aime, viendra mordre l'hameçon : vous en prendrez de cette maniere autant que vous voudrez.

*Maniere de faire venir le Poisson après la ligne.*

Vous prendrez deux grains de musc, quatre gouttes d'huile d'aspic, autant de momie & de canfre ; vous en frotterez souvent l'hameçon & l'amorcerez à l'ordinaire : tous les Poissons des environs y viendront.

On peut aussi amorcer l'hameçon avec une vieille calotte ou vieux chapeau gras ; le plus vieux est le meilleur : on le coupe par petits morceaux ; cela est trés-sûr pour le petit Poisson.

Pour faire assembler tout le Poisson d'un Etang dans un endroit pour le pêcher, il faut dans le temps que le Poisson fraye, qui est dans le mois de May, en prendre un nombre de femelles, autrement dit œuvées, leur couper tout vivant la geniture, la faire sécher ou à l'ombre, ou à un feu lent pour n'en point diminuer la vertu ; ensuite vous réduisez le tout en poudre pour vous en servir au besoin. Quand vous voulez vous en servir, vous prenez cinq ou six pincées de cette poudre que vous jettez sur l'eau, aussi tôt le Poisson frappé de cet instinct naturel qui fait concourir tous les animaux à la propagation, approche ; & pour lors il est aisé de les prendre soit au filet ou à la ligne : si c'est dans une eau courante, vous en ferez de petites pastilles dont vous borderez en partie vôtre filet, tout le Poisson s'amassera dedans, ou vous en garnirez vos hameçons, si c'est à la ligne que vous pêchez, & vous ne manquerez pas de faire une Pêche trés-fructueuse.

*Maniere d'attirer le Poisson dans le filet ou nasse.*

Trempez un drapeau dans le sang d'un homme, mêlé avec de la farine d'orge, & mettez le drapeau dans le filet ; les Poissons s'y amasseront en grand nombre.

*Autre maniere d'attirer le Poisson dans les filets qu'on a tendu.*

Pour attirer les Poissons dans les filets, on y met quelques appâts, tels que ceux dont on a déja parlé, ou bien du Poisson de l'espece de celuy qu'on souhaite pêcher ; car la plûpart des habiles Pêcheurs disent que l'experience leur a fait connoître que le Poisson reconnoissoit son semblable, & qu'il donne même plus volontiers dans le filet, lorsque ce Poisson est de l'endroit où l'on pêche.

On attire le Poisson dans les filets dormans, en y mettant des os de porc salé, dont on a tiré la chair aprés l'avoir fait cuire ; d'autres attachent de l'appât qui a de l'odeur, & l'environnent de cinq ou six fleurs de couleurs vives ; il faut pour bien faire que le tout soit suspendu, comme au milieu du filet.

Quelques Pêcheurs prennent de la chair de levraut, qu'ils ont fait rôtir aprés l'avoir laissé corrompre ; ils l'arrosent de miel à mesure qu'il cuit. Etant à demi-cuit, ils font des rôties de pain blanc qu'ils mettent dans la lêchefrite,

te ; ſous le dégoûc du levraut. Quand il eſt cuit, & que les rôties ſont imbibées, ils coupent l'animal par morceaux ainſi que les rôties, & s'en ſervent pour mettre dans leurs filets avant que de les tendre. Les vers de terre ſont encore des appâts pour prendre du Poiſſon, ſur tout à la ligne ; ou bien l'on s'en ſert pour la compoſition d'autres appâts : voici comment on peut en trouver. Si c'eſt en Eté, & dans le temps que les noix ſont encore vertes, prenez en environ un quarteron, ayez d'ailleurs une brique ou tuile, c'eſt la même choſe, un ſeau ou autre uſtancile ſemblable rempli d'eau : râpez vos noix les unes aprés les autres ſur cette brique qui doit être enfoncée dans l'eau, qui deviendra amere. Alors prenez cette eau, portez-la où vous croyez qu'il y a des vers, comme dans un pré & autre endroit de cette nature ; jettez-la deſſus, auſſi tôt vous verrez les vers ſortir en abondance, & les ramaſſerez auſſi tôt, crainte qu'ils n'y rentrent. Quelques-uns, pour avoir de ces vers, vont dans un pré ou autre lieu rempli d'herbes où ils croyent qu'il y a des vers ; ils trépignent deſſus durant un demi-quart d'heure ſans s'arrêter, auſſi tôt on voit les vers ſortir qu'on amaſſe à meſure qu'ils ſont hors ; ou bien, prenez un bâton d'environ cinq pieds, aſſez gros & fort pointu par un bout ; fichez-le un pied avant dans terre, enſuite ébranlez le comme ſi vous vouliez l'arracher. Vous continuërez ce mouvement pendant un demi-quart d'heure ſans ceſſer, & bien-tôt aprés vous verrez ſortir des vers que vous amaſſerez. On peut auſſi aller de nuit dans un Marais ou terre legere, muni d'une lanterne, pour découvrir les vers qui ſortent pour frayer enſemble : vous porterez un pot avec vous, pour les amaſſer dedans. Ces vers ſervent d'amorce pour la ligne & les filets, & la plûpart des Poiſſons ne les apperçoivent pas plûtôt, qu'ils y accourent en foule.

*Maniere de prendre le Poiſſon au feu.*

Si vous voulez pêcher au feu dans des endroits de Rivieres peu profonds, jettez trois ou quatre jours auparavant de l'appât dans l'endroit où vous croyez qu'il y a du Poiſſon ; allez-y enſuite, allumez un petit bucher ſur le bord de l'eau, ou ſervez-vous de torches, de longue paille, autrement dit gluis. Il faut tandis qu'il fait jour, aller ſur le lieu prendre une grande truble, & l'enfoncer dans l'eau le plus qu'il eſt poſſible, puis revenir ſur les huit ou neuf heures du ſoir, ou plus tard ; car plus le temps eſt obſcur, plus abondante en eſt la Pêche : ſi c'eſt en Eté, il faudra de même, par une nuit obſcur, allumer ſon feu ſur le bord de l'eau, ſe coucher le ventre contre terre, & écouter venir le Poiſſon & l'amuſer en luy jettant des féves cuites ; puiss quand il ſera amaſſé dans la truble, on l'enlevera par le moyen de la perche qui y ſera attachée. En attendant que le Poiſſon vienne, il faut garder le ſilence ; car ſi on faiſoit du bruit, il s'épouvanteroit & ne s'arrêteroit point à l'appât, au lieu que lorſqu'il y donne, il s'arrête & ſe laiſſe ainſi prendre ſans peine.

*Pour empêcher toutes ſortes de gros Poiſſons de ſauter par-deſſus les filets.*

Quand on veut pêcher du gros Poiſſon, on ſe ſert d'un filet nommé Tramail, & on y attache un filet ſimple qui ait la même forme : cette invention n'eſt pas commune à bien des Pêcheurs, quoyqu'elle ſoit trés bonne &

aiſée à mettre en pratique : voici comment. On ſuppoſe être ſur le bord de l'eau, prés duquel on veüille tendre le filet & où l'on croit qu'il y a de gros Poiſſons ; on y étend le filet comme ſi on vouloit pêcher à l'ordinaire, en ſorte que le plomb ſoit au fond de l'eau, & le liege au-deſſus ; enſuite vous tirerez le filet volant qui eſt couſu au tramail, ce que vous ferez aiſément en tirant la corde qui y eſt attachée, tant que le nœud ſoit proche du bord de l'eau ; & par ce moyen le liege du filet ſimple ſe trouvera prés du bord, & ce filet doit former un arc ſemblable à celuy du principal filet. Aprés cela, on foule le fond de l'eau ainſi que le bord, avec un inſtrument appellé *Boutoir*, pour obliger le Poiſſon à ſe mailler : il s'efforcera de ſauter par-deſſus le liege, ſelon ſa coûtume ; mais le filet volant qu'il trouvera pour obſtacle l'en empêchera, ſi bien que n'ayant pû s'échapper, il tâchera de ſe ſauver au travers du tramail où il s'embarraſſera. Quand on eſt aſſûré qu'il y a de gros Poiſſons dans l'enceinte que forme le filet, il faut auparavant que de fouler dans le milieu, approcher peu à peu les bouts du tramail l'un de l'autre, juſqu'à ce qu'on voye que les deux lieges du filet ſimple approchent du bord de l'eau, & qu'il n'y ait pas plus de quatre ou cinq pieds entre les deux cordes ; & c'eſt de cette maniere que les Poiſſons ne peuvent échapper de ces ſortes de filets.

### *Pour prendre les Loutres au piege.*

Le Loutre eſt un animal à peu prés ſemblable à un Renard en groſſeur ; on le met au rang des Poiſſons, à cauſe qu'il a le ſang froid. On fait des manchons de ſa peau ; ſa chair eſt fort bonne accommodée en civet ou en pâté. Quand on veut le prendre au piege, il faut remarquer que c'eſt ordinairement dans les petites Iſles & ſur les bords des Rivieres ou grands Etangs, que les Loutres font leur terrier ; quand ils veulent aller chercher du Poiſſon pour vivre, ils ſe frayent un chemin ſur le ſable juſqu'au bord de l'eau, ce qui ſe reçonnoît par les emprintes de leurs pieds & de leur fiente dans laquelle il y a toûjours des écailles de Poiſſon qui ne ſont pas digerées ; ils paſſent toûjours par le même endroit : quand vous aurez reconnu l'endroit par où ils paſſent, il faut remuer le ſable avec la main tout le long de ſa paſſée, & le rendre uni ; enſuite vous y retournerez le lendemain, & vous voirez s'il y a encore paſſé ; vous remuërez encore le ſable, & le rendrez uni ; vous y retournerez juſqu'à trois ou quatre fois : pour lors, quand vous êtes ſûr qu'il y paſſe toûjours, vous tendez un traquenard comme pour les Renards, il n'y faut point d'appât ; mais il faut bien faire tenir la chaine du traquenard avec un pieu, & l'enfoncer dans le ſable auſſi-bien que le traquenard qui doit être couvert legerement de ſable, quoyque tendu ; le Loutre ne manquera pas de paſſer à ſon ordinaire, & ſe prendra par les pattes : en y retournant le lendemain matin, vous l'aſſommez avec un bâton ; & avant de retendre le traquenard, il faut le faire tremper dans la Riviere pour ôter la ſenteur de l'animal qui y aura été pris, ou bien le frotter avec de la graiſſe d'Anguille. Vous pouvez avoir pluſieurs traquenards, & les tendre de la même maniere à pluſieurs terriers.

## ARTICLE XI.

### *Maniere de pêcher avec un filet qu'on appelle Seine.*

Quand on veut pêcher à la *Seine* ou *Seme*, comme on voudra dire, il faudra étant arrivé sur le bord de l'eau où l'on croit qu'il y a du Poisson, étendre le filet dans cette eau en maniere d'arc, & observer du moins de luy donner cette forme quand on le tire à bord, afin d'y enfermer le Poisson qui s'y retire vers le milieu, à mesure qu'on l'approche de la terre, parce qu'il fuït le bruit qu'il entend, & que les cordes des côtez du filet qui battent l'eau, luy donnant de l'épouvante, l'empêchent de se sauver vers les extrêmitez; de sorte qu'on amene ainsi aisément le Poisson jusqu'au bord sans qu'il se tourmente, hors que quand on commence à fouler l'eau pour tirer tout-à-fait le filet sur la terre.

Dans ce temps, le Poisson qui a ses ruses particulieres, sur-tout la Tanche & la Carpe, mettent le nez ou la tête dans la bourbe pour tâcher de se sauver, & laisser passer le filet par-dessus elles. Pour empêcher que cela n'arrive, il faut avoir une perche qui soit longue, legere, droite, unie & coupée en croissant par le gros bout; & quand les deux bouts de la Seine seront à bord, on les accommodera de maniere que le bout de la corde du plomb soit sur la terre, & coule tout à rez du bord jusques dans le fond. Cela fait, on allonge la perche dans l'eau, posant le gros bout sur le bas du filet où le gros bout de cette perche paroît joint, & on la tourne deux tours pour y envelopper le filet tout autour; ensuite tirez-le en pesant dans la bourbe: aprés cela détournez la perche & la posez à un autre endroit du filet tout prés du plomb, où vous luy ferez faire environ deux tours pour amener le filet qui entraînera tout le Poisson qui se trouvera au fond de l'eau.

Quand il sera question de tirer le filet hors de l'eau, & lorsqu'il sera proche du bord, on prendra ensemble la corde du liege & celle du plomb d'un même côté, & on prendra garde en le tirant sur la terre, que le plomb rase toûjours le fond de l'eau, car autrement le Poisson s'échapperoit sous le filet.

## ARTICLE XII.

### *Reservoirs artificiels pour y amasser du Poisson de plusieurs especes, & comment l'y pêcher.*

Il seroit à souhaiter que tous ceux qui font métier de pêcher, sçûssent l'avantage qu'on retire des Reservoirs artificiels qu'on fait exprés pour y attirer le Poisson, il n'y en a pas un parmi eux qui ne fût curieux d'en apprendre la maniere; c'est aussi en leur faveur qu'on donne cette invention, dont on espere qu'ils sçauront gré à celuy qui l'a trouvée.

Ces sortes de Reservoirs se font dans les Rivieres ou Etangs qui ne sont pas beaucoup profonds, & dans des endroits unis, c'est-à-dire, où il n'y a guéres d'herbes ni de crônes. On les place au milieu de l'eau, si l'on a un bateau, ou sur le bord, & on observe que cette place contienne quatre ou cinq

toises, de sorte qu'un filet puisse s'y étendre en rond. Cet endroit marqué, vous aurez vingt ou trente fagots de branchages tortus, liez par les deux bouts, longs de six à sept pieds & de la grosseur du corps; vous les ferez transporter sur le bord de l'eau, où vous voudrez faire vôtre Reservoir: ensuite prenez ces fagots les uns aprés les autres; mettez-en de rang dans le fond de l'eau, éloignez-les les uns des autres d'environ un pied: rangez-en d'autres dessus mis en travers, & continuez jusqu'à ce que vous ayez tout entassé, en sorte néanmoins que ce tas de fagots ne monte que jusqu'à un demi-pied prés de la superficie de l'eau. Quand cela sera fait, vous chargerez ces fagots d'herbes & de pierres, pour tenir ces fascines en état. Si c'est dans une eau courante que vous fassiez ces Reservoirs, vous aurez des pieux de bois ferrez par un bout, que vous coucherez contre la fascine pour empêcher que l'eau ne l'entraîne.

Il est une chose essentielle à observer en faisant ces Reservoirs, qui est, que les fagots soient si bien rangez, qu'il y ait entr'eux autant de plein que de vuide, afin que le Poisson puisse s'y retirer, & que ces Reservoirs soient faits douze ou quinze jours avant, afin que le Poisson s'accoûtume à y entrer. Ce temps écoulé, il faudra aller pêcher un peu loin du Reservoir, quelquefois aux environs, afin d'obliger le Poisson de s'y aller retirer à cause du bruit qu'il entendra; & quand vous jugerez que vôtre Reservoir en pourra être assez garni, vous le pêcherez à son tour de la maniere qui suit. Pour cela, servez-vous d'un tramail bien garni de plomb par le bas, & de liege par le haut; mais auparavant que de le tendre, il faut un peu au loin & aux environs de vôtre Reservoir, battre l'eau & en approcher peu à peu, en se donnant le même mouvement, afin d'obliger le Poisson de s'y refugier. Cela fait, vous vous avancez vers l'endroit destiné à pêcher dans le petit bateau dont vous vous êtes servi pour faire toute vôtre manœuvre; étant environ à deux toises, vous dépliez vôtre filet, & le tendez de maniere qu'il enferme le Reservoir & que le Poisson qui s'y est retiré n'en puisse ressortir. Ce filet étant ainsi tendu, on prend un crochet dont on se sert pour tirer hors de l'eau tous les fagots du Reservoir, & tout ce qui se trouvera être nuisible dans cet enclos du filet: on a d'ailleurs une perche avec laquelle on foüille le fond de l'eau pendant une demie-heure; cela oblige le Poisson qui étoit dans le Reservoir artificiel, d'aller donner dans vôtre filet; & lorsqu'on juge qu'il peut y être tout maillé, on leve le filet & on y amasse ce qui s'y trouve pris. On peut recommencer si l'on veut à construire un nouveau reservoir comme auparavant, & le pêcher ainsi qu'il vient d'être dit.

## ARTICLE XIII.

### *Garenne à Poisson, appellée vulgairement par les Pêcheurs Fond ou Porte.*

Cette sorte de garenne se fait pour l'ordinaire dans les Rivieres sablonneuses où il y a beaucoup de Poisson, & dans des endroits les plus exposez au plus grand Soleil de l'Eté & à la bise dans l'Hyver. Ce lieu choisi pour placer le fond qui doit avoir du moins quatre pieds de profondeur dans le temps

que les eaux ſont baſſes; on y jette quantité de pierres groſſes comme la tête, éloignées les unes des autres, en ſorte qu'il y ait en cet endroit des eſpaces autant de pleins que de vuides ; puis on poſe ſur ces pierres comme une eſpece de porte faite avec des planches de bateau ou autres, longue d'environ douze ou quinze pieds, large de huit ou neuf & à laquelle il faut faire deux ou trois trous au bord pour la lever avec un crochet de fer quand on voudra pêcher.

Lorſque la porte eſt poſée ſur les pierres, on la charge d'autres pierres & de ſable, pour empêcher non ſeulement que l'eau ne l'entraîne, mais auſſi pour la dérober à la vûë de ceux qui voudroient s'en ſervir, & faire en ſorte que la fraîcheur s'y maintienne mieux, ce qui contribuë entierement à y attirer le Poiſſon qui ſe refugie ſous cette porte, lorſque les chaleurs ſont trop grandes & qu'il a pris l'épouvante. Reſte à preſent à ſçavoir pêcher ce fond : en voici la maniere. Il faut avoir un petit bateau, & approchant de la Garenne, remuer tout autour avec une perche : s'il en ſort de petites bouteilles ou que l'eau boüillonne quelque peu, c'eſt une marque infaillible qu'il y a du Poiſſon en cet endroit, & qu'il fait ſûr y pêcher. Cette obſervation faite, & étant dans vôtre bateau, vous prenez une perche, un ou deux boutoirs avec un tramail aſſez grand pour enclore un eſpace de ſix à huit pieds de diſtance autour du fond ; vous le tendez & vous obſervez qu'il faſſe le cercle, de ſorte que les deux bouts ſe joignent enſemble & que ce filet faſſe une enceinte. Quand cela eſt fait, on prend un gros pieu bien uni, long à proportion de la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, & ferré par le bout d'en-bas, afin qu'il entre mieux dans le ſable ; on le pique contre la porte ; il faut qu'il tienne bien droit & bien ferme dans le fond de l'eau.

Aprés cela on accroche la porte avec le crochet par quelqu'un des trous qui ſont au bord ; on la leve toute droite contre le pieu, & paſſant une corde dans un de ſes trous, on la lie bien fortement au haut du pieu. Lorſqu'elle ſera attachée, il faudra arrêter le bateau, prendre le boutoir pour fouler le fond de l'eau parmi les pierres, & contraindre le Poiſſon de ſe jetter dans le filet, où étant, on levera le tramail pour ôter tout ce qui s'y trouvera pris ; on remettra la porte comme elle étoit auparavant, pour y pêcher une autre fois quand il y fera bon. On peut pêcher cette ſorte de Garenne de mois en mois, & tous les quinze jours, ſi on ſçait qu'il y a du Poiſſon ; ce qui ſe connoîtra comme on l'a dit.

## ARTICLE XIV.

### *Maniere de tendre un filet appellé Louve, pour prendre du Poiſſon.*

La Louve eſt une eſpece de filet fort connu en Bretagne ; c'eſt une maniere de coffre long & rond, garni de quatre cerceaux ; ſçavoir un à chaque bout, & les deux autres dans le milieu à diſtance égale, couvert d'un tiſſu de mailles tout autour : on y met quatre perches de la longueur du filet autour de la Louve qu'on attache aux cerceaux ; il faut que le filet des deux entrées ſoit ouvert & faſſe comme une poche qui aille en diminuant.

Quand ce filet eſt tout monté & qu'on eſt arrivé à l'endroit de la Rivie-

re où l'on veut pêcher, qui doit être pour l'ordinaire rempli de joncs ou autres herbes. On prend une faux ou autre instrument semblable pour faucher ces herbes ou ces joncs : plus l'espace fauchée aura d'étenduë, plus on aura lieu d'esperer qu'il viendra du Poisson dans le filet. La coulée étant faite, on prend quatre grosses pierres pesant chacune cinq à six livres, qu'on lie au bâton de la Louve, afin qu'elle aille au fond de l'eau ; ensuite ayez une corde longue que vous attacherez à ce filet, de sorte qu'elle vienne rendre sur le bord de l'eau ; elle sert pour tirer la Louve quand le Poisson est pris : attachez-la à un piquet. Cela fait, & aprés avoir accommodé vôtre Louve en l'état qu'elle doit être, vous prenez de ces herbes ou joncs dont vous la couvrez, faisant néanmoins en sorte de n'en point mettre à l'entrée du filet, car elles empêcheroient le Poisson d'y entrer. Quelquefois, & le plus souvent même, on est obligé de se mettre dans l'eau pour tendre cette Louve ; mais quand elle est tenduë, la corde dont on a parlé vous épargne le chagrin de vous y remettre lorsqu'il est question de la tirer hors de l'eau. On laisse, si l'on veut, coucher ce filet une nuit ou deux dans l'eau, selon que la saison le permet.

## ARTICLE XV.

### *Comment pêcher à l'Epervier, à la Truble & à la Chaîne.*

L'Epervier & la Truble sont deux filets assez connus des Pêcheurs ; il y a beaucoup d'adresse à jetter le premier ; & pour y réüssir, on passe la main gauche dans la boucle de la corde attachée à la queuë du filet, puis de la même main, empoignant tout le premier environ à deux pieds prés de l'extrêmité d'en-bas, on en prend le tiers avec la main droite qu'on jette sur l'épaule gauche ; ensuite prenez un autre tiers de ce filet que vous tiendrez dans vôtre main droite ; laissez pendre le reste. Quand tout est ainsi en état, il faut se lever tout droit, & s'approchant de l'endroit où l'on veut le jetter, on se campe ferme sur ses pieds ; puis s'élançant un peu à gauche, & se retournant promptement sur la droite, on jette l'Epervier tout entier dans l'eau, faisant en sorte qu'il tombe ouvert en rond. Ce filet, à cause des plombs dont il est garni, descend d'abord au fond, & enferme tout le Poisson qui se rencontre dessous.

Il seroit à propos quand on jette l'Epervier, qu'on n'eût point de boutons, afin que les mailles ne puissent point s'y accrocher, ce qui arrive souvent lorsqu'on n'a pas assez d'adresse pour le jetter, & pour lors il est dangereux qu'on n'aille aprés, à cause des plombs & de la violence avec laquelle on le jette, qui vous y entraîne.

Pour la grande Truble, on prend une poignée de vers de terre qu'on enfile par le milieu du corps, & qu'on lie à une petite ficelle pour les pendre au haut de ce filet & droit au milieu, de sorte qu'ils soient à demi-pied du fond du filet quand on le plonge dans l'eau.

Quand on l'y met, la maniere n'en est pas difficile ; on luy fait faire un peu de bruit : les petits Poissons qui voyent ces vers y accourent d'abord, puis les gros qui chassent les premiers pour mordre à l'appât. On sent ce

mouvement par le branle que ces Poiſſons donnent à la perche, & c'eſt alors qu'il faut promptement lever la Truble pour empêcher que le Poiſſon qui en voit remuer les bâtons, ne s'échappe. Il y a pluſieurs manieres de lever ces filets; l'uſage & l'experience décident de la meilleure & de celle qui convient le mieux à nos forces: mais l'on tient que mettant le bout de la perche de ce filet entre les jambes, qu'allongeant les deux mains enſemble à deux pieds plus loin, & que peſant du derriere ſur le bout de la perche, c'eſt là le meilleur moyen pour le lever promptement: on appelle en des endroits ce filet *Carrelet* ou *Cliquette.*

Pour pêcher à la chaîne, vous cherchez une gréve un peu grande où il n'y ait que trois ou quatre pieds d'eau: vous allez trois ou quatre de compagnie; deux hommes prennent une longue chaîne, ou trois ou quatre chaînes de bateau liées enſemble; on y attache d'eſpace en eſpace des bourrées d'épines ou des petits fagots, avec des ficelles longues de demi pied ou environ, pour les contenir entre deux eaux; enſuite, celuy ou ceux qui demeurent au bas de la gréve, étendent chacun un carrelet tout proche l'un de l'autre. Quand cela eſt fait, ceux qui ſont au haut, deſcendent tout doucement ſans faire de bruit, entraînant leur chaîne au milieu d'eux, chacun la tenant par un bout, de ſorte que les fagots chaſſent doucement le Poiſſon juſqu'à l'endroit où ſont les Carrelets; pour lors les deux tireurs de chaîne en même temps la levent de toute leur force; auſſi tôt le Poiſſon ſurpris, veut plonger au fond de l'eau; mais ceux qui tiennent les Carrelets, les levent tout chargez de ce Poiſſon.

## ARTICLE XVI.

### *Manieres de prendre des Ecreviſſes.*

Pour prendre des Ecreviſſes, vous vous en allez le long des Ruiſſeaux où vous ſçavez qu'il y en a; vous prenez une douzaîne de petites perches longues de cinq pieds, & groſſes comme le poûce, vous les fendez par le petit bout pour y mettre de l'appât, tel que peut être un morceau de chair, une Grenoüille ou quelques tripailles d'animaux. Cela fait, il faut prendre ces perches par le gros bout, & mettre l'autre où tient l'appât, à l'entrée du trou où l'on juge qu'il peut y avoir des Ecreviſſes. Il eſt certain que s'il y en a, elles ſortiront auſſi-tôt pour s'attacher à cet appât; & tandis que ces animaux courent ainſi à l'amorce, il eſt bon d'avoir une eſpece de petite Truble, & au défaut de cela un panier attaché au bout d'une perche ſuffiſamment longue, & ſe promenant à l'endroit où ſont les perches appâtées, regarder s'il n'y a point d'Ecreviſſes de priſes. S'il y en a, prenez la perche & la tirez doucement au milieu de l'eau; cela fait, gliſſez de même vôtre Truble ou vôtre panier par-deſſous, ſans toucher aux Ecreviſſes; enſuite levez vôtre appât & vôtre Truble en même temps, ſi tôt que ces Ecreviſſes ſeront hors de l'eau, elles quitteront l'appât & tomberont dans vôtre filet. Cette maniere de prendre les Ecreviſſes eſt fort divertiſſante & apporte beaucoup de profit; plus on eſt de Pêcheurs à cette Pêche, plus on apporte de Poiſſon; quelquefois à un ſeul appât, il s'y en prend plus de vingt; jugez du reſte.

Les endroits les plus abondants en Ecrevisses, sont les Ruisseaux d'eau vive, & pendant le jour elles sont pour l'ordinaire retirées dans les trous soûterrains, sous les racines d'arbres ou les grosses pierres, & c'est là qu'il faut leur tendre l'appât qu'on leur a destiné.

Il y en a qui pour prendre des Ecrevisses, se mettent dans l'eau, ou simplement ils retroussent la manche de leur chemise jusqu'au dessus du coude, ils se couchent le ventre contre terre sur le bord du ruisseau, & mettent le bras dans l'eau & cherchent le long du bord s'il n'y a point de trou où il y puisse avoir des Ecrevisses, ils y fourrent leur bras, & s'ils en sentent ils les tirent. Ceux qui se mettent dans l'eau font la même chose : il y a du danger à cette Pêche ; car quelquefois au lieu d'Ecrevisses, on trouve des Serpens.

D'autres pour pêcher des Ecrevisses en quantité, se mettent plusieurs personnes de compagnie, partie gens robustes, afin d'executer adroitement ce qui suit. On fait provision de pioches & de pieux, & avec cet attirail on s'en va à un Ruisseau où l'on sçait qu'il y a des Ecrevisses : étant arrivé, on commence à regarder par un endroit où l'on pourra plus commodément faire un bâtardeau pour arrêter l'eau, & la faire aller d'un autre côté par le moyen d'une rigole qu'on fait pour donner la pente à l'eau. Ce bâtardeau se fait ainsi : on prend des piquets qu'on fiche en terre en travers du Ruisseau ; & quand il y en a suffisamment de plantez, on met de travers une grosse perche pour les tenir contre le fil de l'eau, & qui est arrêtée sur les deux bords du Ruisseau par deux piquets fichez en terre à coups de mailloche. Cela fait, on coupe des gazons, on les met contre les pieux en nombre assez suffisant pour fermer le passage à l'eau, & l'obliger de prendre son cours ailleurs. Le lit du Ruisseau qui est au dessous devient à sec, & les Ecrevisses qui sont dans les trous ou sous les pierres ne sentant plus d'eau, en sortent aussi-tôt pour en chercher, & pour lors vous les voyez venir en foule, & vous avez le loisir d'en amasser tant que vous voulez. C'est une chose surprenante de voir le grand nombre d'Ecrevisses qu'on prend à cette Pêche : vous y pêchez quelquefois aussi du Poisson ou quelque Anguille, si l'endroit que vous avez choisi est un peu poissonneux, tels que sont les Ruisseaux qui sont voisins des Etangs.

Voici une autre maniere de prendre des Ecrevisses. Vous prendrez un Chien ou un Chat, ou pour le mieux un vieux Lievre que vous ferez pourrir environ huit jours dans le fumier : vous le lierez avec une corde pour l'attacher à une pierre ou piquet, vous mettez vôtre appât dans l'eau & y retournerez le lendemain, vous trouverez vôtre charogne toute entourée d'Ecrevisses dedans & dehors, vous les prendrez toutes ; vous mettez la charogne dans le même endroit & ferez de même tous les jours jusqu'à deux fois, tant que la charogne durera. Mais comme en retirant cette charogne de l'eau, il y a bien des Ecrevisses qui quittent la proye & qui s'échappent par consequent, on trouve qu'il n'y a rien de plus sûr que de prendre un bon fagot d'épine ou bois tortu, & y mettre vôtre charogne dans le milieu, toutes les Ecrevisses s'y assemblent en plus grand nombre ; vous pouvez le retirer de l'eau avec un crochet, sans qu'aucun Ecrevisse quitte la prise, ce qui rend vôtre Pêche bien plus fructueuse.

Autrement

Autrement, vous prendrez une vieille Moruë salée que vous mettrez pourrir dans le fumier quinze jours ; ensuite vous la mettrez dans l'eau & y retournerez le lendemain, vous la trouverez chargée d'Ecrevisses ; aprés quoy vous la tirerez doucement sur le bord du Ruisseau, où vous l'enleverez en passant un panier ou une truble dessous, parce qu'en la sortant de l'eau, une partie des Ecrevisses tombent au fond de l'eau, ce qui diminuë le profit de vôtre Pêche ; vous en ferez de même tant que la Moruë durera. Vous la pouvez aussi mettre dans un fagot, comme on a dit : il faut remarquer que toute chair salée attire les Ecrevisses, parce qu'elles aiment extrémement le sel, & qu'en mettant dans l'eau de vieux sacs qui auront servi à porter du sel, pour les laver & les laisser tremper une nuit dans l'eau, vous les trouvez le lendemain tout chargez d'Ecrevisses dans les endroits qui en sont fertiles & où il y a des Bureaux à sel.

Pour faire naître des Ecrevisses dans un Ruisseau, Riviere, Etang ou autre lieu, il faut prendre un quarteron d'Ecrevisses, les mettre dans un pot neuf bien lutté, ensuite le mettre au four pendant trois ou quatre cuissons de pain, afin qu'elles soient bien pulverisées ; prenez de cette poudre, & en faites de la pâte avec de la mie de pain ; & lorsque vous voudrez avoir des Ecrevisses dans un Ruisseau ou Riviere, Etang ou autre lieu, jettez de cette pâte dedans, & il y en naîtra au bout de trois semaines.

## ARTICLE XVII.

### *Manières de prendre des Grenoüilles.*

La Grenoüille est un petit Insecte ou Poisson qui naît dans les Marais, les Ruisseaux, les Fossez & autres eaux bourbeuses & croupissantes. Swammerdan dit que la Grenoüille a un œuf pour son principe, enveloppé d'une membrane dont elle se dépoüille à la maniere des Insectes ; elle ne commence à manger qu'aprés s'être dépoüillée de cette membrane. Ses jambes croissent & poussent au dehors de même que les boutons des fleurs hors de leur tige, ou comme les aîles des Insectes. Aprés avoir quitté la forme d'œuf, de ver & de nymphe, elle devient un animal parfait.

Il y a trois petites vessies qui paroissent proche la tête des Grenoüilles, qui sont particulieres au mâle, qui a aussi une partie interieure du pied de devant quatre fois plus grosse que la femelle.

Jacobée, dans ses observations sur les Grenoüilles, dit qu'au mois de Mars elles jettent plus de onze cens œufs ; il divise les Grenoüilles en terrestres & en aquatiques : les premieres en Crapaux & Raines vertes, & dit que parmi ces dernieres il y en a une espece nommée *Verdier*, qui est muette & qui monte sur les Arbres, & dont le venin est si dangereux, que les Bœufs en perdent les dents s'ils le mâchent seulement avec les herbes.

Il ne faut que mettre une chandelle sur le rivage pour faire taire les Grenoüilles, ou jetter dans l'eau un pot où on a enfermé un Serpent d'eau.

Il y a des Grenoüilles, selon l'Observation des Anciens, qui viennent de la corruption de la terre détrempée par les pluyes d'Eté ; ces Grenoüilles ne vivent guéres : celles de la Mer, des Rivieres, des Lacs & des Marais, sont bonnes à manger ; elles sont cendrées.

Pline dit que les Grenoüilles appellées *Raines vertes*, font leurs petits comme une miette de chair noire, qui n'a autre marque de Raine que les yeux & la queuë; que leurs pieds se forment ensuite, & que leur queuë se fend pour former ceux de derriere. Cet Auteur dit que lorsque les Grenoüilles ont six mois, elles se resolvent en limon & retournent en être aux premieres pluyes du Printemps: mais ces sentimens sont tout-à-fait contraires à ceux des Naturalistes modernes qui ont mieux raisonné là-dessus, & fait des observations Philosophiques plus exactes.

On voit aussi des Grenoüilles de Mer, qu'on appelle *Diables de Mer*. Le même Pline dit, qu'autrefois en France il y eut une Ville qui fût dépeuplée par les Grenoüilles; que celles qui sont naturelles de Barbarie ne crient point, mais lorsqu'on y en apporte d'étrangeres, elles font du bruit comme les autres; & qu'il y a des Grenoüilles qui se nourrissent dans des fontaines chaudes.

La Pêche de la Grenoüille est fort amusante, & celle qui s'exerce le plus à la Campagne; on les pêche la nuit au feu: voici comment. On prend des torches de paille, & l'on va plusieurs de compagnie à l'endroit où l'on sçait qu'il y a des Grenoüilles: il faut qu'un ou deux de ces Pêcheurs se dépoüillent & se mettent dans l'eau, & prennent chacun un sac qu'ils tiennent entre leurs jambes, pour serrer les Grenoüilles qu'ils trouveront à leur portée. Ces Pêcheurs s'étant ainsi mis dans l'eau, il faut que d'autres parmi eux prennent chacun une torche de paille ou de gluis allumée, soit pour éclairer les Pêcheurs à amasser les Grenoüilles qui les environneront en foule de tous côtez, soit pour obliger ces animaux à courir à la lueur de ce feu, qu'ils prennent pour celle du Soleil. Il est d'autant plus aisé de prendre ces Grenoüilles, qu'elles ne remuënt point du tout; mais pour cela, on doit ne point faire de bruit, car d'abord que le moindre vient les frapper, elles se retirent aussi-tôt, & vous ne les tenez plus.

Plus le temps est obscur, meilleure en est la Pêche; & l'on peut dire que cette invention de prendre les Grenoüilles est si infaillible, qu'on n'a qu'à porter des sacs, on est sûr de les rapporter pleins.

Celuy qui pêche doit être dans l'eau, doit avoir une poche de toile & la mettre entre ses jambes, de maniere que le fond traîne à bas, ou qu'elle soit accommodée sur son corps, de sorte qu'il puisse s'en servir quand il voudra y mettre les Grenoüilles qu'il prendra.

Pour faire venir des Grenoüilles dans l'endroit où l'on veut en pêcher, il faut mettre un verre de cristal sur une feüille de papier blanc au bord du lieu où il y a des Grenoüilles, & tâcher d'en prendre une qu'on mettra sous le verre; & pour le tenir en état, on le charge d'une pierre ou de quelqu'autre chose qui soit pesant, afin que la Grenoüille n'en sorte point: ensuite on se retire sans faire de bruit; car cela épouvanteroit les Grenoüilles qui, si-tôt qu'elles entendent crier celle qui est sous le verre, y accourent toutes, comme pour la secourir, & pour lors en s'approchant doucement, on les prend avec une petite truble qu'on glisse adroitement dessous; on en prend de cette sorte en grande quantité.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE

## QUATRIÉME PARTIE.

*Les Etangs, la Pêche, la Chaſſe & la Cuiſine.*

## LIVRE SECOND.

### *La Chaſſe.*

COMME le plaiſir de la Pêche n'eſt pas ſuffiſant pour la Nobleſſe, & qu'il leur eſt neceſſaire d'avoir encore quelque occupation qui réjoüiſſe & donne de l'exercice, j'ay crû ne pouvoir mieux faire que de parler de la Chaſſe, qui eſt le plus noble, le plus agréable & le plus innocent de tous les plaiſirs dont on puiſſe joüir à la Campagne; mais comme on ne peut point chaſſer que l'on n'aye des Chiens qui y ſoient propres, je commenceray avant de parler de la Chaſſe, par donner quelques inſtructions ſur ce qui regarde les Chiens de Chaſſe, afin qu'on choiſiſſe ceux qui conviendront le mieux pour chaſſer à toutes ſortes de bêtes.

## CHAPITRE PREMIER.

### *Differentes especes de Chiens, & de leurs differens poils.*

LE Chien est un animal domestique, il est le symbole de la fidelité ; on s'en sert pour la garde de la Maison & pour chasser ; mais comme il y a de plusieurs sortes de Chiens pour la Chasse, & que leurs poils ne sont pas tous semblables, ce qui les rend par consequent d'un temperament different, il est bon de dire quel est sur cette matiere le sentiment de ceux qui se sont attachez à les connoître à fond.

Il y a des Bassets, des Braques, des Levriers, des Chiens Couchans, des Epagneuls, & des Chiens Courans ou Allans qui chassent par la force de l'odorat ; entre les Chiens François, quelques uns sont appellez de *Race Royale*, parce qu'ils courent à force les Cerfs, Chevreüils, Loups & Sangliers. Il y en a d'autres de *Race Commune*, qui chassent seulement le Chevreüil, les Loups & le Sanglier ; d'autres de *Race Mêlée* ou *Petite Race*, qui chassent les Lievres, tant dans les Bois que dans la Plaine. On a aussi des Chiens Anglois de trois sortes ; ceux de la *Race Royale* servent à chasser les Cerfs, Daims & Chevreüils ; les *Chiens Baubis* sont pour les Lievres, les Renards & les Sangliers : on leur coupe presque toute la queuë ; ils sont plus bas de terre & plus longs que les autres, de gorge effroyable ; ils heurlent sur la voye, ils ont le nez dur, & sont barbets à demi poil. Les *Bigles* sont pour les Lievres & les Lapins ; il y en a de grands & de petits, & sont excellens pour courre le Lievre dans les Plaines.

Les Levriers sont Chiens à hautes jambes, qui chassent de vîtesse à l'œil, & non par l'odorat ; ils ont la tête & la taille déliée & fort longue. Il y en a de plusieurs especes : les plus nobles sont pour le Lievre, & les meilleurs viennent de France, d'Angleterre & de Turquie ; ce sont les plus vifs animaux qu'il y ait. Il y a des Levriers à Lievres, des Levriers à Loups, & tous les plus grands sont pour courre le Loup, le Sanglier, le Renard & toutes les grosses bêtes ; ils viennent d'Irlande & d'Ecosse, & on les appelle Levriers d'attaque : on les fait combattre contre des Buffles & des Taureaux, & il y en a dans la Scythie qui attaquent les Lyons & les Tigres. Les petits Levriers sont pour courre les Lapins, & ils viennent d'Angleterre, d'Espagne & de Portugal. Il faut mener les jeunes Levriers avec de vieux Chiens à dix-huit mois. Les francs Levriers ou mêtifs, sont mêlez de Chiens Courans ou de Chiens qui rident naturellement ; ils vont en bondissant, & se nomment ordinairement *Charnaigres*. On apppelle aussi Levriers, des Levrons d'Angleterre, qui chassent aux Lapins. On appelle *Levriers harpez*, ceux qui ont les devans & les côtez fort ovales, & peu de ventre. Les *Levriers gigotez*, sont ceux qui ont les gigots courts & gros & qui ont les os éloignez ; on dit *Levriers nobles*, quand ils ont la tête petite & longue, l'encolure longue & déliée, & le rable large & bien fait. On nomme *Levriers œuvrez*, ceux qui ont le palais noir. On parle aux Levriers, en criant : *Ah, Levriers :* & quand ils chassent le Renard, *Hare, hare.*

Les *Chiens Braques* sont des especes de Chiens de Chasse, qui sont bons quêteurs & ont trés-bon nez.

Nous avons encore les Limiers propres à la Chasse; ce sont des Chiens muets qui servent à quêter & à détourner le Cerf. Les *Chiens Couchans* sont encore fort estimez, & sont Chiens de fusil, & qui chassent de haut nez & arrêtent tout. Les meilleurs viennent d'Espagne; ils servent à faire lever les Perdrix & les Cailles, & ces Chiens sont au poil & à la plume; on dit que ces Chiens *piquent la sonnette*, pour dire qu'ils courent trop vigoureusement aprés l'oiseau.

Les *Epagneuls* ou *Espagnols* sont des Chiens qui chassent de gueule, & forcent le Lapin dans les brossailles; quelquefois ils rident & suivent la piste de la bête sans crier; ils sont bons aussi pour les oiseaux, & chassent le nez bas. Il y a encore des *Chiens Grisons*, qui est une espece de Chiens qui chassent le nez haut & qui arrêtent tout. Ils viennent d'Italie & de Piémont.

Les *Bassets* sont des petits Chiens instruits à connoître les voyes du Lievre & du Lapin; ces Chiens ne s'écartent point de leur Maître, qui reconnoît à leurs allûres qu'ils ont rencontré; pour lors ayant l'œil à la bête & leur fusil en main, tire si-tôt que le Lievre part à portée de leur coup.

Les *Bassets* sont appellez autrement, *Chiens de terre*, parce qu'ils entrent dans les tanieres des Renards & des Blaireaux; ils viennent de Flandres & d'Artois: ils attaquent tout ce qui s'enterre, comme Blaireaux, Renards, Chatputois, Foüines & Chacharets. Ils quêtent bien; ils sont noirs à demi poil, avec la queuë en trompe: il y en a qui ont double rang de dents & qui sont sujets à mordre, qui ont les pattes de devant tortuës. On parle aux Bassets en leur criant: *Coule*, *coule*, *Bassets*.

Les *Dogues* sont encore utiles pour chasser, & on les employe pour assaillir les grosses bêtes. L'on met les *Chiens mâtins* dans le vautrait, pour chasser au Sanglier. On nomme *Chiens Allans* ou *Gentils*, de gros Chiens, qui en allant détournent le Gibier: on appelle *Chiens Trouvans*, ceux qui vont requerir un Renard, quand il y auroit vingt-quatre heures qu'il seroit passé. Les *Chiens Batteurs* sont les plus estimez pour le Chevreüil. On se sert aussi à la Chasse de *Chiens Secrets*, qui ne sont autres que des Limiers, qui poussent la voye sans appeller: on les appelle aussi *Chiens muets*, & on dit alors qu'ils rident; au contraire, on nomme *Chien babillard*, celuy qui caquette & qui crie hors la voye. Il y a les *Chiens Menteurs*, qui sont ceux qui celent la voye pour gagner le devant; quand ces Chiens sont bien instruits, ils empêchent que le Gibier ne prenne le change. Les *Chiens vicieux* sont ceux qui chassent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toûjours de la meute. Ces Chiens sont à mépriser pour toutes sortes de Chasses, au lieu qu'un Chien *de bonne creance* ou *de bonne affaire*, qui est docile & obéïssant quand on luy parle, est fort à rechercher, parce qu'il chasse de fort loin; il sent de loin le Gibier, & ne se trompe point au bruit. Un *Chien sage* est celuy qui chasse bien, qui tourne juste: un *Chien de tête & d'entreprise*, sont des Chiens hardis & vigoureux: on s'en sert ordinairement pour chasser les bêtes noires.

*Du naturel des Chiens, par rapport à leur couleur.*

Les Chiens blancs ne sont pas communément propres à courre toutes sor-

tes de bêtes ; mais ils sont excellens pour le Cerf, sur tout lorsqu'ils sont tout blancs sans aucune autre marque ; ils sont beaux Chasseurs, ils ont le nez fin, & la menée belle : à l'égard des Chiens noirs de cette espece, ils sont bons Chiens aussi, étant fort & vifs, & tenant long-temps sur pied ; ils ont le nez bon, & on les estimeroit autant que les blancs s'ils ne s'emportoient pas tant ; c'est pourquoy on les employe pour courre le Cerf.

On ne se sert guéres de Chiens Courans gris pour la Chasse du Lievre ; ils sont trop vifs, peu sages, sujets à couper & à ne vouloir point retourner & requêter. Les Fauves ne valent encore rien à cette Chasse ; ils ont trop de feu & sont trop vigoureux, ils sont trés bons pour le Loup & les bêtes noires : on trouve encore qu'ils ont le défaut de crier trop peu dans les grandes chaleurs, étant trop vifs ; on ne les réduit aussi qu'à peine, parce qu'ils sont trop opiniâtres, trop querelleux & trop pillards.

Quelques-uns disent qu'il est indifferent que les Chiens soient d'une couleur plûtôt que d'une autre, noirs, roux ou blancs, ou mêlez de ces couleurs. S'ils sont d'une seule de ces couleurs sans mêlange, cela ne doit pas être suspect ; mais il est bon que les couleurs soient luisantes, & que le poil, tant de ceux qui sont velus que de ceux qui ne le sont pas, soit doux, épais & délié.

## CHAPITRE II.

### *Maladies des Chiens.*

#### *Pour guérir les Chiens de la galle.*

PRenez de l'huile de chennevis ou de l'huile de noix, que vous mettrez dans un pot de terre neuve sur la braise ; quand elle commencera à frémir, vous aurez du soufre bien pilé que vous jetterez dedans, & le remuërez toûjours avec un bâton ; une petite demie heure aprés, vous y mettrez de la couperose, vert-de-gris & noix-de-galle que vous aurez pilé, mais plus de soufre que des autres drogues ; vous les jetterez aussi dans le pot, & continuërez à les remuer ; & si cela veut boüillir par-dessus, vous y mettrez une poignée de sel & un peu de vinaigre pour le faire abaisser ; il faut qu'il y ait un peu de feu, & pour connoître quand la drogue sera cuite, il en faut mettre sur une tuile, & si elle blanchit elle sera cuite ; si vos Chiens sont fort galleux, vous y ajoûterez de la poix neuve de Bourgogne, & aprés que vôtre onguent sera fait, vous en frotterez vos Chiens fortement, afin d'émouvoir la galle, & que l'onguent pénétre mieux. Il faut qu'il soit chaud, que pourtant l'on y puisse tenir la main ; & pour cela, que le pot soit sur un peu de charbon pour maintenir sa chaleur égale ; quand ils sont frottez, il faut les laisser sur la paille sans les sortir, & ne les pas faire chasser si-tôt, à cause que cet onguent leur a ôté une partie du sentiment qui ne reviendra que quelques jours aprés.

D'autres, pour guérir la galle des Chiens, font infuser dans de fort vinaigre, du sel, du poivre, de la poudre à canon & des feüilles de tabac, frot-

tent les Chiens avec un bouchon de paille, & lavent bien la galle avec cette composition, & les tiennent enfermez sur la paille fraîche.

*Pour guérir le flux-de sang des Chiens.*

Les trop grandes fatigues que les Chiens endurent à la Chasse, & les frimats qui les morfondent, leur causent le flux de-sang. Cette maladie est contagieuse, & ainsi il faut separer les Chiens les uns des autres si-tôt qu'on s'en apperçoit, & les mettre dans un lieu où ils soient bien chaudement & nettement, ne leur donner rien à manger de salé, les nourrir de potage fort épais où l'on mêlera de la terre sigillée; & s'ils n'en guérissent point, prenez de la farine de féves & en faites de la boüillie fort épaisse dans laquelle vous mêlerez aussi de la terre sigillée: si c'est un jeune Chien il en guérira; mais s'il est vieux, cela est douteux.

*Pour faire mourir & sortir les vers que les Chiens ont dans le corps.*

Prenez deux dragmes de jus d'absinthe, deux dragmes d'aloës épatique, deux dragmes de stafiacre, une dragme de corne de cerf brûlée, une dragme de soufre, le tout pilé & incorporé ensemble avec de l'huile de noix jusqu'à la valeur d'un demi verre, & les faites avaller au Chien malade.

*Pour faire tomber les vers qui s'engendrent dans les playes des Chiens.*

Il faut prendre des noix quand elles sont encore vertes & les piler, les mettre dans un pot avec une chopine de vinaigre, les laisser tremper quatre heures: ensuite vous les ferez boüillir sur le feu, & passerez le tout au travers d'un linge; vous mettrez cette décoction dans un pot, & y ajoûterez une once d'aloës épatique, une once de corne de cerf brûlée & une once de poix raisine, le tout en poudre, mêlez bien le tout ensemble; nettoyez l'endroit où sont les vers avec cette composition, & ils mourront & ne reviendront plus.

*Pour les Chiens qui ont mal dans les oreilles.*

Mettez du verjus dans une écuelle & ajoûtez-y de l'eau de feüilles & fleurs d'un Arbre que l'on appelle Troesne, ou de l'eau de fleur de Chevrefeüille que l'on trouve dans les hayes, avec gros comme le bout du doigt de miel commun que vous mêlerez avec, & mettrez de cette composition dans l'oreille du Chien, luy broyant & mouvant avec le pendant de l'oreille, puis vous ferez chauffer de l'huile de laurier que vous luy mettrez dans le fond de l'oreille, luy bouchant avec du coton; quand même vous n'y mettriez que de l'huile de laurier, elle peut guérir, à moins que le mal ne s'opiniâtre, ce qui vous obligeroit à faire le remede ci dessus.

*Pour faire pisser les Chiens qui ne le peuvent.*

Les Chiens, aprés avoir fait de grandes courses, particulierement dans les chaleurs, & aussi avoir été aprés des lices chaudes, se sont échauffez les reins, ce qui leur cause une difficulté d'uriner: on le voit quand ils se presentent souvent pour pisser. Prenez cinq ou six raves coupées par rouelles, une poignée de feüilles de guimauve, autant d'une herbe qui s'appelle Archaquange qu'on

trouve dans les vignes, racines d'asperge, de fenoüil & de pissanlits, tant d'une que d'autres, & faites boüillir le tout ensemble avec du vin blanc jusqu'à la réduction du tiers, que vous ferez avaler aux Chiens.

*Pour guérir les Chiens quand la plante de leurs pieds est crevée, ou autres playes où ils ne peuvent porter la langue.*

Quand les Chiens ont des crevasses aux pieds, il faut prendre un oignon blanc & le piler dans un mortier, y ajoûter une pincée de suie & une autre de sel, & on pilera le tout ensemble, puis on le mettra dans un morceau de linge blanc; & aprés avoir lavé les pieds du Chien avec du vin un peu chaud, on les essuyera & ensuite on pressera le linge avec la main dans les crevasses, qui se resserreront par ce moyen, & endurcira la plante du pied.

A l'égard des playes, on prendra des feüilles de Pêcher que l'on pilera dans un mortier, & aprés les avoir mis dans un morceau de toile, on lavera la playe du Chien avec du vin un peu chaud, & alors on pressera le linge avec la main, afin que l'eau tombe dans la playe, laquelle guérira le Chien & fera mourir les vers qui pourroient s'engendrer dans la playe.

*Pour les Chiens qui ont les pieds engravez.*

Les Chiens sont sujets par de grandes chaleurs & secheresses à s'engraver & à s'échauffer les pieds, & dans les gelées à se les écorcher. Prenez des jaunes d'œufs selon le nombre des Chiens que vous avez à panser, & les démêlez avec du fort vinaigre & de la suie que vous prendrez à la gueule d'un four & la passerez, ne mettant que le plus délié avec les œufs & le vinaigre; & aprés vous prendrez de l'étoupe sur laquelle vous l'étendrez & la mettrez sur un linge en double, à proportion du pied dont vous l'envelopperez; s'il y a beaucoup de mal, vous continuërez plusieurs jours jusqu'à ce qu'il soit guéri.

*Pour guérir les morsures des Serpens & Viperes.*

Prenez une poignée d'herbe nommée la Croisette, une poignée de rhuë, une poignée de feüilles de poivre d'Espagne, une poignée de boüillon-blanc, une poignée de pointe de genets & une poignée de manthe; pilez bien ces herbes, & quand elles seront bien pilées, faites-les boüillir dans du vin blanc pendant une heure; aprés cela on passe le tout dans un linge, & on met dissoudre dans la décoction le poids d'un écu de thériaque, & on fait avaller au Chien blessé plein un verre de cette décoction, & ensuite on luy en lave la morsure & on met dessus la playe une feüille de boüillon-blanc.

*Comme il faut panser les Chiens qui sont blessez des Sangliers.*

Les Chiens qui chassent le Sanglier sont trés-sujets à être blessez: il est donc trés-necessaire de les sçavoir panser promptement. Ils sont ordinairement blessez au ventre; mais pourvû que ce ne soit que décousures, quoyque leurs boyaux sortent, n'étant pas offensez, ils se guérissent facilement par un homme adroit, leur remettant les boyaux doucement avec la main qu'il aura bien lavée, essuyée & oint d'huile d'olive, ou de graisse douce & nette. Il doit mettre dans la playe une petite tranche de lard gras, & la recoudre

recoudre avec une aiguille dont se servent les Chirurgiens, & se servir de bon fil blanc de Bretagne, & noüer les pointes de peur que le fil ne s'échappe. Il en peut faire de même aux autres endroits, & tenir toûjours la playe grasse, afin d'obliger le Chien à la lêcher, ce qui est son meilleur & plus souverain onguent: l'éguille doit être carrée par la pointe & le reste rond, dont les valets de Chiens doivent être munis aussi-bien que de bon fil & de lard gras.

Il arrive souvent que les Chiens sont foulez des Sangliers, quoyqu'ils ne les atteignent pas des défences; comme cet animal est pesant, il ne laisse pas quelquefois de leur rompre quelque côte, ou du moins de leur démettre: en ce cas, il les faut remettre; mais s'il n'y a que foulure, prenez racine de simpliton & de melilot que vous pilez; ensuite faites fondre de la poix de Bourgogne, ajoûtez-y de l'huile-rosat & mêlez bien le tout ensemble, que vous étendrez sur de la toile neuve, puis vous couperez le poil à l'endroit du mal, & y appliquerez l'emplâtre bien chaude & la laisserez jusqu'à ce qu'elle se détache, c'est-à-dire jusqu'a la parfaite guérison.

*Pour guérir la rage des Chiens.*

Avant que d'entrer dans le détail des remedes propres à guérir la rage des Chiens, il est bon de dire qu'il y a six sortes de rages, & que les trois premieres sont incurables.

La premiere & la plus mauvaise, est celle que l'on appelle rage enragée; les Chiens qui en sont frappez crient & heurlent d'une voix cassée & enroüée, à cause de la grande sécheresse qu'ils ont dans le gozier; ceux-là sont les plus à craindre, parce qu'ils courent tant qu'ils ont de force, & mordent generalement tout ce qu'ils rencontrent; le venin de la rage leur a tellement troublé les sens, qu'ils ont perdu toute connoissance; leur morsure en est aussi plus dangereuse, y en ayant peu qui soient mordus à sang qui en échappent; le venin étant si grand, qu'il pénétre aussi-tôt les parties nobles.

La seconde qu'on appelle rage courante, est approchante de la premiere, néanmoins differente en une chose; que le Chien qui en est malade ne s'attache point aux hommes, mais seulement aux bêtes qu'il trouve en son chemin; la morsure en est aussi dangereuse que la premiere: le Chien qui en est frappé, courre toûjours sans s'arrêter; ces deux rages sont fort contagieuses pour les autres Chiens, quoyqu'ils n'en soient point mordus, car la communication de leur haleine forte & envenimée leur communique. Il faut ôter le Chien malade d'avec les autres & s'en défaire.

La troisiéme s'appelle rage efflanquée; les Chiens qui en sont attaquez ont les flancs serrez & leur battent perpetuellement; ils ont la tête & le regard bas, levant les pieds fort haut & chancelant en marchant; cette rage vient ordinairement aux vieux Chiens & à ceux qui sont mal nourris, ce qui leur cause un amaigrissement de longue main: tels Chiens enragez ne sont pas dangereux pour mordre n'ayant pas assez de force, & meurent dans cette langueur & cette foiblesse.

La quatriéme s'appelle rage tombante, car les Chiens qui en sont attaquez ne se peuvent presque soûtenir, allant chancelant, & meurent ainsi de cellà; le venin n'en est pas si violent, particulierement au cerveau, aussi n'ont-ils pas la furie des autres & ne mordent point; mais ils ne laissent pas

d'être dangereux, ce qui me fait dire qu'il les faut séparer & se servir des remedes qui suivent: pour cela prenez le poids de quatre écus du jus d'une herbe qu'on appelle Passe-rage, laquelle a la feüille comme celle d'Iris, sinon qu'elle est un peu plus noire, la mettrez dans un petit pot de terre plombé, & y ajoûterez le poids de quatre écus du jus d'une herbe qui se nomme Elebore noir; & encore le poids de quatre écus du jus d'une autre herbe qu'on appelle Rhuë; & si les herbes ne rendoient pas de jus, il faut en faire une décoction & en prendre, y mettre le poids de quatre écus de vin blanc, mêler le tout ensemble, le passer dans un linge & le verser dans un verre, & aprés y ajoûter deux dragmes de Scamonée sans être préparée, faire avaller le tout au Chien malade en luy tenant la gueule haute & encore quelque temps aprés, de peur qu'il ne la rejette; vous le saignerez avec un coûteau bien pointu, dans la gueule, au palais d'en-haut, sous la dentelûre, & luy ferez assez d'ouverture afin qu'il saigne, & aprés le mettrez sur de la paille fraîche; vous pouvez luy faire avaller aussi du jus d'herbe appellée Corne-de-cerf, huit dragmes avec un peu de sel en poudre.

Ou bien il faut prendre le poids de quatre écus de la feüille ou graine que l'on appelle Peaune de celle qui porte graine, prendre aussi le poids de quatre écus du jus d'une racine que l'on nomme en Latin *Brionia*, & en François Coulevrée, qui vient dans les hayes, & dont la racine est grosse comme la jambe d'un homme; puis prendre le poids de quatre écus de jus d'une herbe qu'on appelle en Latin *Cruciata*, & en François Croisette; & aprés prendre quatre dragmes de Stafisacre bien broyé ensemble, & le mêler avec les jus susdits, puis le faire boire au Chien: cela fait, il faut luy fendre les deux oreilles pour le faire saigner, ou bien le saigner des deux veines qui sont au-dedans des épaules, que l'on appelle pour les Chiens les erres; & si vous voyez que la medecine n'ait pas assez operé, il la faut reïterer.

La cinquiéme s'appelle rage endormie, parce que les Chiens sont toûjours couchez & font mine de dormir; cela vient quand l'humeur froide & chaude se rencontrent dans le cerveau, ils tombent dans un assoupissement sans pouvoir dormir; mais si l'humeur froide abonde plus que la chaude, le Chien dort plus qu'il ne veille. Cette rage n'est point dangereuse; & pour la guérir, prenez le poids de six écus de jus d'Absinthe, le poids de deux écus d'Aloës en poudre, le poids de deux écus de Corne-de cerf brûlé avec deux dragmes d'Agaric, puis mêlez le tout ensemble avec le poids de six écus de vin blanc, & ensuite faites-le avaller au Chien.

La sixiéme & derniere s'appelle rage de tête, parce que la tête du Chien malade en devient enflée, & les yeux en paroissent si gros, qu'ils semblent être hors de la tête, ce qui vient de la grande abondance de sang chaud & ardent, lequel est renvoyé du cœur au cerveau, s'épanchant par-tout, & à cause de cette enflure, ces Chiens ne mordent personne. Pour remedier à cette maladie, il faut prendre le poids de six écus de jus de Fenoüil ou décoction, le poids de quatre écus de jus ou décoction de Guy qui croît sur les Aubes-épines, le poids de quatre écus de jus ou décoction de Lierre, le poids de quatre écus de jus ou décoction de Polipode qui croît sur les Chênes, & mettre le tout dans un petit poëlon boüillir avec du vin blanc;

& quand il sera un peu refroidi, le faire prendre au Chien.

Si vous voulez en sçavoir davantage, voyez Tome premier, page 300.

*Pour les Chiens qui sont mordus des Chiens enragez.*

Pour empêcher que les Chiens qui auront été mordus de Chiens ou de Loups enragez, n'en deviennent malades, il faut d'abord mener vos Chiens à saint Hubert ; si c'est en Italie, à saint Donin & saint Bellin, & en Provence a saint Denys. Si vous êtes trop éloigné des lieux que je viens de vous nommer, il y a assez de Villages où saint Pierre est le Patron : on y tient une clef qu'ils appellent la clef de saint Pierre, qui est faite exprés pour flâtrer & brûler les Chiens & Bestiaux au milieu du front, leur brûlant le poil & la peau ; car il faut que l'escarre en tombe : aprés vous les irez jetter & plonger trois fois dans un Etang ou Riviere, & mettrez le feu à l'endroit du corps où il aura été mordu, pourvû que ce ne soit pas sur des nerfs ; & ensuite vous y appliquerez une emplâtre de poix de Bourgogne qui attirera le venin.

D'autres les menent à la Mer quand ils n'en sont pas bien éloignez, & les y plongent aussi trois fois ; s'ils sont trop éloignez de toutes ces choses, ils font le remede qui suit. Si le Chien qui est mordu a une grande playe, ils la laissent saigner long temps, afin qu'une grande partie du venin s'en aille par-là ; & quand le sang est arrêté, ils lavent bien la playe avec du fort vinaigre tout chaud, ou avec de l'eau dans laquelle aura boüilli une racine appellée Parelle sauvage que l'on trouve par-tout. Quand la playe est bien lavée, ils y mettent un cataplasme fait avec oignons & aulx cuits dans les cendres, y ajoûtant un peu de miel & de sel pulverisé : ils renouvellent ce cataplasme six jours durant ; & aprés ils entretiennent la playe avec des remedes ordinaires, pour la tenir long-temps ouverte. Pour bien faire sortir le venin, ils prennent une poignée de pimprenelle, la pilent bien & en tirent le jus qu'ils mêlent dans un demi-septier de bonne huile d'olive, & le font avaller au Chien.

*Signes qui font connoître quand un Chien est enragé.*

Quoyque nous ayons donné des marques suffisantes pour juger si un Chien est enragé, néanmoins en voici encore qui confirment davantage dans cette connoissance. Il faut prendre le Chien & l'approcher de l'eau ; s'il est enragé, il ne manquera pas de trembler & de dresser le poil ; ses yeux seront rouges & chancelans, le regard de travers, la vûë immobile, regardant toûjours en un même lieu ; il panche la tête en courant, & sa gueule est ouverte sans crier ; il tire la langue & jette de l'écume de la gueule & des nazeaux, faisant sortir le vent gros de son nez, & mordant les autres Chiens en remuant la queuë, & les flairant avant que de les mordre ; ses babines couvrent les dents, il chancele çà & là, il se heurte à tout ce qu'il rencontre, & enfin il ne connoît plus son Maître : ce sont là tous les signes de la rage ; & pour en être plus parfaitement assuré, il faut le séparer & l'enfermer trois jours & trois nuits, luy donnant pain, viande, potage, lait & de l'eau auprés de luy ; s'il ne mange pas, il est assurément enragé, & ne peut vivre en cette rage que neuf jours au plus.

## CHAPITRE III.

### *Veritables marques des bons Chiens, avec la maniere de les dresser, & quels Chevaux il faut choisir pour la Chasse.*

UN Chien Courant doit avoir les nazeaux ouverts ; car ce sont ceux-là pour l'ordinaire qui sont, comme on a dit, de haut nez. Il faut observer s'ils sont longs de la tête à la queuë, car vous ne sçauriez trouver en toutes sortes de Chiens une marque plus sûre de vîtesse & de courage, que la longueur du corps ; que si au contraire il est court, c'est un signe de lenteur & de lâcheté. Il faut qu'ils ayent la tête legere & nerveuse, & le museau pointu ; ceux qui ont la tête pesante, le museau épais & ramassé, ne finissant pas en pointe, ne valent rien. Quant aux yeux, il faut qu'ils soient grands, élevez, nets, luisants, propres à épouvanter ceux qui les regardent : ceux qui sont pleins de feu & brillants, sont les meilleurs de tous. On met aprés ceux-là les yeux noirs, s'ils sont bien ouverts & terribles à voir. En troisiéme lieu les verdâtres ne sont pas une mauvaise marque. Les oreilles des Chiens, pour être bien faites, doivent être grandes & souples, en telle façon qu'elles soient pendantes & comme rompuës ; mais quoyqu'elles soient droites, cela ne sera point mal, pourvû qu'elles ne soient point petites & dures. Il est à desirer que le col soit long, rond & flexible, en sorte que si on tire un Chien en arriere par le collier, le col semble se briser à cause de sa molesse. Les poitrines larges sont meilleures que les étroites. Il est bon aussi que les Chiens ayent les épaules éloignées l'une de l'autre & séparées par une distance raisonnable, qu'ils ayent les jambes rondes, droites & bien formées, les côtez bien forts, les reins larges & solides, où il y ait peu de chair & beaucoup de nerfs, le ventre avalé, les cuisses comme détachées, les flancs décharnez, la queuë déliée, longue, veluë, aisée à remuer, & où il y ait plus de poil à l'extremité ; si les Chiens ont les jambes de derriere plus longues que celles de devant, ils courent mieux en montant ; si celles de devant sont plus longues que celles de derriere, ils courront avec plus de facilité en descendant ; & si elles sont égales, ils seront plus propres à bien courrir dans la Plaine. Leurs pieds, pour être fort bons, doivent être ronds & fermes.

#### *Comment il faut élever les Chiens Courans lorsqu'ils sont petits.*

On suppose qu'un petit Chien sorte d'une mere de bonne espece, c'est-à-dire, qu'on a choisie haute, longue & de large flanc. Cela étant, & les Chiens ayant pris l'être, on les laisse trois mois sous leurs meres, aprés lequel temps on les retire pour les donner à nourrir au Village, où ils demeurent jusqu'à dix mois, n'oubliant pas de recommander à ceux qui en prennent le soin, de ne leur point laisser manger de la charogne, & de les empêcher d'aller dans les garennes, car cela ne peut que leur préjudicier.

Le pain, dont pour lors il faut les nourrir, doit être de froment, à cause que celuy de seigle passe trop vîte & est d'une substance trop legere, ce

qui ne leur fait acquerir qu'un rable étroit, au lieu qu'un Chien Courant le doit avoir large : on les entretient ainsi jusqu'à l'âge de dix mois, qu'on les retire pour les mettre parmi les autres, afin de les accoûtumer de vivre avec eux.

Aprés qu'on a retiré les Chiens, on commence petit-à-petit à les coupler avec les autres, afin qu'ils s'accoûtument de même d'aller en Chasse, & cinq ou six jours d'un tel exercice suffisent pour les obliger de faire comme les autres ; & pour les rendre sages, on doit souvent, la houssine à la main, leur faire sentir ce qu'elle pese, soit lorsqu'ils se battent ou qu'ils crient à contre temps.

Il faut être soigneux de les visiter souvent dans le Chenil, & de les y tenir le plus nettement qu'il est possible ; & comme ce n'est que par le moyen des organes, que tout animal est susceptible d'impression, les Chiens aussi ne peuvent apprendre ce qu'on leur veut signifier par le son du corps, qu'auparavant on ne leur ait fait comprendre ; c'est pourquoy, lorsqu'ils sont en bas âge & dans le Chenil avec les autres, on leur doit sonner quatre ou cinq fois le ton grelle, afin de les animer.

Quand on accouple les jeunes Chiens, il faut prendre garde que ce soit avec quelque vieille lesse, pour les apprendre à suivre ; & les attirant par quelque appas, on les mene promener ainsi dans les commencemens.

Tout ce que dessus exactement observé, on a soin aprés de leur faire apprendre le forhus de cette maniere.

Le Valet, à qui le soin des Chiens est commis, se munit d'abord d'une gibeciere qu'il remplit de quelque friandise, pour donner à ces jeunes Chiens ; puis s'écartant un peu d'eux, il sonne du cor en criant *ty-a-hillaut*, pour le Cerf ; & *va luy aller*, pour le Lievre : il ne doit point cesser de sonner & de crier ainsi jusqu'à ce que les Chiens soient arrivez à luy, tandis qu'un autre qui les tient les découple en criant, *écoute à luy*, *tirez*, *tirez* : lorsqu'ils sont au forhus, c'est-à dire aux friandises qu'on leur donne, celuy qui les tenoit accouplez, ne manque point à son tour, & sans se remuer de sa place, de forhuer & de sonner du cor, & de les appeller comme le précédent ; & pour lors celuy auprés duquel ils sont, ayant une houssine en main, la leur fait sentir en criant, *écoute à luy*, *tirez*, *tirez* : & ces Chiens étant retournez d'où ils étoient premierement partis, on observe de leur donner à manger quelque chose comme auparavant, afin de les obliger à obéïr une autre fois au son du cor & de la voix ; cela fait, & étant allé & revenu, on les accouple doucement l'un avec l'autre.

### *Maniere d'instruire les Chiens à courre le Cerf.*

Les Chiens ayant appris le forhus, & le son du cor & de la voix, on commence à les instruire pour Cerf quand ils ont seize ou dix-huit mois ; & pour les y accoûtumer, on les y méne une fois ou deux la semaine.

Si c'est pour forcer un Cerf, il faut bien se donner de garde de leur faire chasser une Biche, parce que le sentiment en est different ; comme aussi d'instruire les Chiens dans les toiles, parce que voyant toûjours le Cerf, à cause qu'il ne fait que tournoyer, ce Cerf leur rompt en visiere si tôt qu'ils le chassent hors des toiles où ils le perdent de vûë ; & pour lors levant le

nez ſans ceſſe, ils ne font choſe qui vaille & l'abandonnent incontinent. Ces jeunes Chiens s'étant fait une habitude de chaſſer le matin, ſi on ne la leur fait perdre, ils reſtent ſans rien faire lorſque le Soleil eſt levé; c'eſt pourquoy il faut les accoûtumer à chaſſer à toutes ſortes d'heures. Comme il eſt un temps que le Cerf eſt en plus grande venaiſon que dans un autre, il eſt neceſſaire de choiſir celuy où il y eſt davantage, pour mieux dreſſer les jeunes Chiens, & laiſſer paſſer s'il ſe peut le mois d'Avril & celuy de May. On prétend même qu'il faut attendre au mois de Juillet & d'Août, parce qu'alors le Cerf étant plus peſant, ne peut courir ni ſi vîte ni ſi longtemps, & eſt par conſequent plus aiſé à prendre: pour cela il faut choiſir une Forêt aux relais bien juſte, harder les nouveaux Chiens, leur en mettre en tête cinq ou ſix vieux des mieux inſtruits, les mener au dernier relais, chaſſer le Cerf par une bonne meute qui le tiennent de prés, juſqu'à ce qu'étant arrivez déja las en cet endroit, les vieux Chiens de relais luy ſoient pouſſez en queuë, & ceux-ci ayant dreſſé les routes de la bête, il leur faut amener les jeunes aprés, aſſiſtez des Piqueurs les plus habiles pour les tenir en devoir. Ce temps étant paſſé, on mene les jeunes Chiens dans une Forêt; & y étant, on fait chaſſer un Cerf qu'on laſſe; puis le faiſant paſſer proche d'eux, on les découple deſſus, & ces Chiens ne trouvant rien pour lors à chaſſer au-deſſus de leurs forces, s'animent à la vûë du Cerf qu'ils atteignent & qu'on met à mort; & pour les obliger à bien chaſſer à la premiere fois, on leur en fait curée du Cerf à l'endroit où on l'a tué; tous les Piqueurs qui ſont preſens, doivent parler à ces Chiens pour s'en faire connoître & diſtinguer le ton de leur voix.

*En quel temps il faut mener les Chiens à la Chaſſe.*

Il faut les mener ſouvent à la Chaſſe pendant le Printemps & l'Automne; car ce ſont les ſaiſons les meilleures pour les Chiens; mais rarement en Eté, parce que le grand chaud pourroit les incommoder.

*Maniere de dreſſer les Chiennes pour la Chaſſe du Lievre.*

Une Chienne eſt propre à chaſſer aprés l'onziéme mois, même plûtôt & dés le dixiéme, ſi ſon corps eſt bien formé; & ſi elle n'eſt point trop foible, on peut dés lors laiſſer partir en quelque lieu découvert un Lievre qu'on tient à la main, puis lâcher de bien prés la petite Chienne, afin que rempliſſant ſa vûë de cet objet & ayant devant les yeux ce qu'elle pourſuit, il faut auſſitôt lâcher un bon Chien ſur ce même Lievre, de peur qu'elle ne ſoit incommodée & ne ſe rebute d'abord par une trop longue fatigue. Alors le bon Chien détournant ſouvent & avec facilité le Lievre ſemblera le livrer à cette jeune Chienne à qui il faudra le laiſſer tuer & le mettre en piece avec les dents. Il eſt bon auſſi quand elle a l'âge qu'il faut pour pouvoir être menée à la Chaſſe, de l'accoûtumer à marcher dans les chemins rabotteux; car cela eſt propre à rendre bons les pieds. A l'égard des Chiens, on ne doit pas ſouffrir qu'il chaſſe qu'ils n'ayent deux ans; car les mâles ſont propres pour cela beaucoup plus tard que les Chiennes.

*Pour apprendre un Choupille à rapporter par commandement.*

Il faut qu'il soit obéïssant pour ne manquer en rien & avoir un cordeau avec un nœud coulant dont on met la boucle entre deux autres nœuds que l'on fait au cordeau, l'un pour empêcher que la boucle ne serre trop le col du Chien, & l'autre pour l'arrêter & qu'il ne se deserre trop ; il faut ensuite un bâton d'environ quatre poûces de long & deux de diametre, & tenir le Chien d'une main par sous le manton, & de l'autre main luy frotter les gencives avec le bâton en disant *apporte* ; cela luy fait par la douleur, ouvrir la gueule, & on luy fait garder ; quand il prend assez le bâton, qu'il ouvre la gueule de luy-même pour le prendre, qu'il le garde bien & qu'il le donne haut, il le faut accoûtumer par des sacades du cordeau à le venir prendre à la main, & en baissant ledit bâton petit à-petit jusques contre terre ; puis repetant toûjours *apporte*, il ramasse à terre, & petit-à-petit on gagne de le faire rapporter par commandement : quand il rapporte bien le bâton, on luy change de plusieurs autres sortes de choses, & ensuite il rapporte le gibier. Il est absolument necessaire pour bien dresser un Chien, qu'il sçache rapporter par commandement, parce que cela le rend à commandement ; quand il fait bien, il ne faut pas oublier de luy marquer par une caresse.

*Pour dresser un Chien Couchant.*

La maniere de faire un bon Chien Couchant, dépend de l'affection de celuy qui le veut dresser, il faut beaucoup de peine & ne se point rebuter ; il faut d'abord qu'il sçache rapporter, & luy bien apprendre son tout-beau dans la chambre ou ailleurs avec un morceau de pain ou autres friandises, c'est-à-dire qu'il s'arrête ou qu'il se couche quand on luy dit tout-beau ; il le faut mener en Plaine tous les jours, si l'on peut, & ne luy demander rien dans le commencement, que l'on ne luy voye son ardeur passée & qu'il soit las ; pour lors on le dompte mieux : on remarque où il rencontre, & il chasse plus prés ; l'on en devient plus maître, & l'on se sert du tout-beau quand l'on sçait qu'il rabat sur le gibier : aprés l'arrêt l'on tourne autour de luy ; il ne faut tirer qu'à terre, cela luy fait connoître, en tuant de cette façon, ce que l'on luy demande, il le faut corriger ensuite quand il pousse les Perdrix ou les Lievres, & avec la peine & la sujettion on fait un bon Chien. Pour le lasser il faut, si c'est un Chien vigoureux, luy lier une patte de devant avec une de derriere, afin qu'il ne se puisse pas allonger de toute sa force, ou luy laisser traîner une longe platte environ large de trois bons doigts, qu'il puisse en courant marcher dessus pour le lasser plus vîte. Il faut, comme je l'ay déja dit, beaucoup de peine, parce que l'on gagne plus quand les Chiens sont las en quinze jours que l'on ne feroit en un an, il faut que ce soit toûjours la même personne, jusqu'à ce que le Chien soit dressé. Le temps ne convient que dans le temps des Perdreaux ou à la pariade. Il faut avoir beaucoup de patience & n'être point trop tenté de tirer, parce que tirer mal-à-propos gateroit un bon Chien, & par consequent n'en pourroit pas dresser un.

*Quels Chevaux il faut choisir pour la Chasse.*

Les Chevaux plus petits que grands sont les meilleurs ; il faut qu'ils ayent les jambes larges & le pied bon, peu d'épaules, l'encolure longue & la tête petite ; que sur tout ils n'ayent point d'ardeur, car ils seroient bien tôt ruinez. Il faut qu'ils n'ayent de l'éperon que quand vous leur demandez, car les Chevaux si sensibles ne durent guére. Pour les Maîtres, les Chevaux Anglois de petite taille, pourvû qu'ils ayent la jambe & la bouche bonne, leur conviennent mieux ; mais il faut en avoir trois pour un, parce que quand ils ont fait une grande Chasse, s'ils continuënt ils se perdent & deviennent rosses.

Quand vos Chevaux ont fait une grande journée, il faut prendre de la fiente de Vache, & une pinte de vinaigre ou deux, selon la quantité des Chevaux, avec un quarteron ou demi livre de sel, faire boüillir le tout ensemble jusqu'à consistance de boüillie, & leur en laver les quatre jambes, & vous les trouverez le lendemain aussi frais que s'ils n'avoient point travaillé de la semaine. Un Gentilhomme qui n'a pas assez de bien pour avoir un Ecuyer sur lequel il se repose, doit, d'abord que ses Chevaux sont de retour d'une journée de chemin ou de Chasse, regarder s'ils mangent avec appétit, faire regarder sous les pieds pour voir s'il n'y a point de mal, les voir aller à l'eau & à leur retour s'ils mangent bien ; & en les faisant desseller, il doit tâter avec la main s'il n'y a point d'enflûre sous la selle, & en cas qu'il s'y trouve quelque chose de dur, il faut prendre de l'eau-de-vie avec du savon marbré & en faire une charge, & aussi tôt reseller le Cheval, l'attacher haut de peur qu'il ne se couche & gâte la selle ; & si le lendemain il trouve que le mal ne soit pas diminué du moins de la moitié, & que l'enflure soit toûjours dure, il doit prendre de la poix de Bourgogne avec deux fois gros comme le poûce de beurre frais, bien battre le tout ensemble & en faire un emplâtre sur du cuir auprés du feu, & la mettre sur la blessure, dans vingt-quatre heures cela aura attiré la matiere : si la blessure n'est pas sur des nerfs, il faut couper la chair, prendre du blanc d'œuf, de la suye de cheminée bien battuë ensemble, que l'on appliquera sur la playe pour ôter le feu & les chairs bayeuses qui pourroient y avoir resté ; le lendemain en ôtant l'appareil, si l'on trouve que la chair soit rouge, il faut laver la playe & y mettre de la suye de cheminée toute seule, & en deux fois vingt-quatre heures la chair sera toute revenuë.

S'il arrive que les Chevaux ayent reçû un coup de pied, soit au corps ou à la jambe, il faut frotter la blessure de même avec de l'eau de-vie & le savon marbré ; & si cela ne guérit point, se servir du remede ci dessus.

Si un Cheval a une entorse ou une mémarchûre, ou que le boulet soit enflé, il faut prendre un tiers de poix noire, un tiers de beurre frais, faire fondre le tout ensemble, le mettre sur un emplâtre de cuir auquel on aura mis de petites attaches pour le lier à la jambe du Cheval, ensuite appliquer l'emplâtre sur le mal le plus chaud qu'on pourra, & l'y laisser deux fois vingt-quatre heures ; s'il n'est pas entierement guéri, recommencer le même remede jusqu'à parfaite guérison.

CHAPITRE

## CHAPITRE IV.

### *Saisons où l'on peut chasser à toutes sortes de Gibiers.*

LE Printemps est à la verité une saison morte pour la Chasse, d'autant que les Oiseaux se retirent tous pour faire leurs nids & leur ponte, couver leurs œufs & faire aprés cela éclore leurs petits. Ce grand travail les tient comme reclus; on ne trouve rien dans les Rivieres; le Gibier se cache dans les grands marais & dans les Etangs, au milieu des herbes qui leur y servent de refuge.

Voici cependant quelques Oiseaux qu'on peut alors chasser, depuis les quatre heures du matin jusqu'à neuf: on entend les Tourterelles & les Ramiers chanter sur les branches d'Arbres; on peut les tirer. Cette heure passée, ces Oiseaux vont chercher à boire, puis se retirent sur les Arbres jusqu'à trois heures aprés midi, auquel temps ils vont chercher à manger dans les terres ensemencées; on peut encore les chasser jusqu'à cinq ou six heures du soir.

Dans ce temps-là on peut, si l'on veut, aller au Bois ou dans une Garenne, & y rester jusqu'à huit heures; on y voit souvent le Lievre ou le Lapin venir à la rentrée pour se retirer dans le fort, & pour lors on peut les tirer; & si on veut aller à l'affut, il est bon d'y aller à Soleil couchant, & se poster à vingt pas du Bois pour attendre le Gibier à la sortie, qui ira viander dans un Pré, dans quelque Avoine nouvellement levée, ou quelques Bleds encore verds.

Le Chevreüil se chasse aussi en cette saison, ainsi que les bêtes fauves qui commencent à brouter le bourgeon, & c'est dans les jeunes Taillis qu'il faut les aller chercher avec un fusil: le matin & le soir sont le veritable temps pour cela, parce que dans le fort du jour tous ces animaux se retirent dans les grands forts.

On peut aussi chasser en Eté aux animaux dont on vient de parler; mais pour les Oiseaux, il n'y faut pas songer, d'autant plus qu'ils sont occupez aprés leurs petits, & retirez dans les endroits les plus inaccessibles; outre que les Bleds se levent haut de terre & qu'on ne peut chasser ni Lievres ni Perdrix, il n'y a que les Cailles qu'on peut prendre à l'aide d'un Chien Couchant, & avec une tirasse le long des Prez; au lieu de tirasse, on peut encore les tirer au fusil aprés les avoir fait partir; il y fait bon pendant la plus grande chaleur du jour, parce qu'elles tiennent davantage que dans un autre temps.

L'Automne est pour la Chasse la plus belle saison, & la plus propre de toutes: car alors les Oiseaux sont en abondance & y joüissent d'une maniere de vivre fort tranquille, leurs petits ne les embarassent plus, & ceux-ci même sont de pair avec leurs pere & mere, qu'ils ne reconnoissent presque plus. On voit ces petits animaux sortir des lieux retirez, & se répandre indifferemment de tous côtez; & il est d'autant plus aisé de surprendre les jeunes Oiseaux, qu'ils n'ont point encore été battus ni au fusil, ni par les Tendeurs.

Sur la fin du mois d'Août, on trouve la Tourterelle & le Ramier dans les grains coupez ; c'eſt là qu'ils vont ſe repaître de celuy qui reſte, puis ils ſe perchent ſoir & matin, & on les voit alors en troupe.

On chaſſe auſſi les Perdreaux avec le Chien, qui les fait partir devant les Tireurs : autrement il ſeroit difficile de les tirer à bas, à cauſe qu'ils ſont alors dans les chaumes où on ne les découvre qu'avec peine : ils vont pour l'ordinaire le long des Ruiſſeaux pendant la plus grande chaleur du jour.

Dans cette même ſaiſon, on va dans les lieux marécageux & le long des Etangs ; mais il faut que ce ſoit dés les quatre heures du matin, ou même plûtôt s'il eſt poſſible ; & pour lors on voit partir des herbes tout le Gibier qui y a paſſé la nuit, & qui ſe jette dans quelque Chaume ou Bled ſarrazin pour y chercher de quoy vivre. Le temps d'y faire bonne Chaſſe eſt juſqu'à neuf heures, que le Gibier retourne à l'eau & ſe met ſur le bord pour y grenoüiller juſqu'à midi, qu'il ſe retire dans les lieux les plus herbus des Marais & des Etangs : il y reſte juſqu'à quatre heures aprés midi, & en repart tout d'une volée pour aller aux grains juſqu'à nuit fermée ; & comme ces Oiſeaux marécageux vont en troupes, qu'ils ſont jeunes, & que par conſequent ils n'ont point encore été battus, les bons Tireurs en font de beaux coups : on chaſſe auſſi le Heron ſoir & matin le long des eaux.

Il y a les bêtes fauves qu'on peut chaſſer en cette ſaiſon : elles ſortent des Taillis lorſque le Soleil va ſe coucher ; il fait bon les y quêter alors à vingt pas du fort & avec un fuſil bien chargé, obſervant de ſe mettre à l'oppoſite du vent, afin que ces animaux ne vous ſentent point.

On chaſſe auſſi pour noir, & ces animaux ſe trouvent en plein jour dans quelque fort hallier ou prés de quelque ſources ou de quelques fontaines où ils vont faire leurs boutis, quand les grains & les raiſins ſont bons, & pour réüſſir dans cette Chaſſe, on fait des loges dans quelque Vigne ou Bled où l'on ſçait qu'ils viennent faire leurs mangeures, & là, armé d'un bon fuſil chargé à cartouche, on abbat quelquefois quelque Sanglier, à demie-heure du Soleil couchant.

Sur la fin de l'Automne, on a la Gruë & les Oyes ſauvages : il fait bon les tirer alors, parce qu'on ne les a point encore effarouchées, & qu'elles deſcendent dans les Plaines qui ſont découvertes & qui ſont proche de quelque grand Marais & Etang où elles ſe retirent pendant la nuit. Elles vont en troupes, & partent du lieu où elles ont couché dés la pointe du jour. Ces Oiſeaux volent aux ſemailles dans les plus grandes Campagnes, & paiſſent à la vûë des Laboureurs ; tellement que pour y tirer, il eſt mal-aiſé d'en approcher, ſi on ne prend une charruë : c'eſt l'expedient le plus ſûr ; ou bien on ſe ſert pour cela d'une charrette, derriere laquelle on ſe met, feignant de paſſer chemin. Il faut que celuy qui conduit la charrette ou charruë, crie d'une voix haute aprés ſes chevaux. Ces Oiſeaux, que ce bruit n'épouvante point, ſe laiſſent ainſi approcher de prés, ce qui donne aux Chaſſeurs un moyen facile de tirer deſſus & d'en tuer quelques-uns : ce n'eſt pas que cet expedient réüſſiſſe toûjours, mais c'eſt le meilleur qu'on a trouvé juſques ici.

Les Gruës, dans le Païs où il y en a, & les Oyes ſauvages, ſe repaiſſent juſqu'à midi, aprés quoy elles vont boire dans les Marais ou dans les Etangs,

où elles restent jusqu'à trois heures, qu'elles prennent leur volée pour retourner dans les Plaines chercher de la nourriture.

Le meilleur temps pour les tirer, est le matin & le soir. Dans ce dernier temps & lorsqu'il est tard, elles songent à s'aller coucher ; sçavoir, les Oyes dans les Etangs les plus spacieux qu'elles peuvent trouver, & dans les endroits les plus inaccessibles, & les Grues au milieu des Marais.

Ces Oiseaux sont de difficile abord lorsqu'ils sont dans les Etangs ; car leur méfiance les fait toûjours éloigner le plus qu'ils peuvent de la portée des Chasseurs : si bien que pour cela, on prend un petit bateau qu'on couvre de jonc d'un bout à l'autre, on le conduit dans l'endroit de l'eau où les Oyes viennent boire en plein jour ; on le laisse là trois ou quatre jours pour les y accoûtumer, afin qu'elles n'en prennent point l'épouvante. Ensuite, & lorsqu'elles seront allé paître, on se met dedans trois ou quatre Chasseurs avec de bons fusils bien chargez, & lorsqu'ils voyent l'occasion propre, il faut qu'ils tirent tous ensemble, & sans doute ils ne manqueront point d'en abbattre beaucoup. On se sert aussi de ce même artifice pour les tirer la nuit quand il fait clair de Lune. Le plaisir en est grand, mais il faut pour cela ne les tirer ainsi qu'une fois le soir ; on peut encore se cacher derriere un Saule, faute de petit bateau ou quelque autre chose semblable ; supposé qu'on se voye à portée de les tirer, & toûjours à l'endroit de l'Etang par où on sçait qu'elles doivent revenir du pâturage ; elles volent pour lors en troupes & proche de terre, ce qui facilite beaucoup à les tirer en volant ; mais quand elles ont été ainsi surprises, les Oyes qui restent ne reviennent plus à cet Etang.

Les Etangs fournissent aux Chasseurs beaucoup de Poules d'eau, des Becassines & plusieurs autres sortes de petits Oiseaux marécageux, qu'ils peuvent tirer le long des rivages. On tire aussi de l'Outarde en cette saison ; mais cet Oiseau n'est pas commun en France : on le trouve pour l'ordinaire dans les grandes Plaines & dans un Païs pierreux.

C'est dans la saison d'Hyver qu'on trouve le plus de Gibier ; car outre nos Oiseaux ordinaires, nous avons les Passagers, qui viennent des Païs Septentrionaux se refugier en abondance dans les Marais, le long des Etangs & dans les Rivieres. Quand le temps n'est point à la gelée, on trouve le Gibier dans les Etangs & dans les Marais ; & quand il gele, il quitte ces lieux pour aller aux grandes Rivieres, dans les Ruisseaux & dans les Fontaines, & aux Etangs gelez où il y a des sources qui gelent rarement. Quand la gelée est forte, on fait grand abbattis d'Oiseaux marécageux, lorsqu'on est habile Tireur ; & pour cela, il faut encore un petit bateau & s'habiller en Païsan : ces sortes de vêtemens ne les épouvantent point, tant ils y sont accoûtumez, & on peut même en cet équipage, tirer tout le jour & à toute heure : cette maniere de chasser est assez heureuse & fort aisée, pour peu qu'on s'arme de patience contre le froid. Quand le dégel vient, il faut retourner sur le bord des Etangs & dans les Marais ; car alors les Oiseaux abandonnent les Rivieres.

Dans les Païs où il y a beaucoup de Poiriers, on trouve des Bisets & des Ramiers en assez grande abondance ; il y fait bon à toutes les heures du jour : on trouve les Pluviers & les Sarcelles dans les Païs où il a plu, lorsque le dégel est venu. Quand il y a de la neige sur la terre, la plûpart du Gibier

se refugie vers les grandes Rivieres, ou sur les terres aux environs.

Les Perdrix dans ce temps se laissent tirer sur la neige : on les y apperçoit de loin ; & pour les mieux joindre à portée du fusil, il faut aller vers elles en tournoyant.

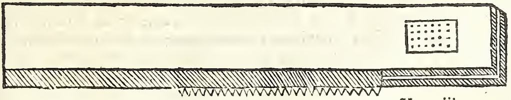
Quand le temps est à la pluye, il ne fait pas bon chasser ; car outre l'incommodité de l'eau qu'on ressent, les Oiseaux sont épars de tous côtez & occupez à manger le ver qui pour lors sort de terre. Voilà une idée succinte des lieux où l'on peut trouver toutes sortes de Gibiers en toute saison.

Un habile Tireur observe toûjours de ne tirer que d'une même sorte de poudre, d'autant qu'en sçachant la force il se trompe moins en tirant, que lorsqu'il en change ; il faut que cette poudre soit faite en Eté, & la conserver dans un vaisseau ou petit baril de bois où elle se tient toûjours séche. Un Chasseur qui sçait son métier, doit proportionner la charge de poudre au fusil qu'il porte, & se servir de plomb qui croit le plus convenable au Gibier qu'il veut chasser.

Cependant, comme il arrive souvent à plusieurs personnes, principalement aux Gentilshommes qui sont accoûtumez de chasser ou faire chasser sur leurs Terres par leurs Gardes de Chasse ou Domestiques qui sçavent tirer, que le plomb leur vient à manquer, & qu'ils en ont chez eux qui n'est point façonné, comme vieille goutiére, vieux tuyaux de jet-d'eau, ou autres, voici la maniere de le faire. On prend une carte à joüer, & on la pique endessous avec un poinçon fort uni, & on y fait les trous de la grandeur que l'on souhaite pour la grosseur du plomb que l'on veut faire. On ne fait ordinairement que du quatre, dont voici la grosseur des trous qu'il faut faire à la carte ● ● ● ●. C'est le plomb ordinaire que l'on se sert pour le Lievre, Perdrix & autres moyens Gibiers. Les bons Chasseurs prétendent qu'il est meilleur que le plomb moulé, parce qu'il ne s'écarte point tant, qu'on peut tirer hardiment, soit en courant, soit en volant de cinquante à soixante pas. On fait des trous à ladite carte à distance proportionnée & bien égale ; il faut bien arrondir les trous par-dedans, & y laisser tous les rebords des petits trous que le poinçon aura fait en la piquant, & couler le plomb du même côté. Il faut en piquer deux ou trois, parce qu'il peut arriver en coulant le plomb, que la carte vienne à brûler ; quand cela arrive, on en met une autre à la place : ensuite on prend une planche de bois dur comme du Chêne ou du Hêtre, épaisse d'un bon poûce & large d'un demi pied ; on y fait faire au bout, par un Menuisier, un trou en quarré de la grandeur de la carte, en sorte que la carte puisse y entrer fort juste, & cependant qu'elle y tienne ferme. Il faut que l'épaisseur du bois surpasse le fond de ladite carte lorsqu'elle est placée : pour cela, il faut la faire fendre à plat jusques par-delà le trou, pour y pouvoir fourrer la carte aisément. Il faut faire au bord de la planche d'un côté, des coches prés à prés comme les dents d'une scie. Il faut les faire grandes à y mettre la moitié d'un travers de doigt.

Quand tout est bien préparé, on prend du plomb environ quatre ou cinq livres à la fois & non davantage, parce que si on en faisoit fondre davantage, le plomb se refroidiroit sur la fin, quand on le jette sur la carte ; pour le faire, on en ôte toute la soudure & on le fait fondre dans une cuillier de

fer : quand il est fondu, il faut bien l'écumer pour en ôter toute l'ordure ; on le fait chauffer jusqu'à ce qu'il boüille ; & pour connoître quand il est propre à couler, on en fait un essay avec le coin d'une carte à joüer que l'on trempe dedans jusqu'au fond, & qu'on retire aussi-tôt ; quand on voit que le coin de la carte est noir & veut brûler, c'est une marque qu'il est trop chaud : pour lors on l'ôte du feu & on le laisse un peu refroidir, on en fait encore un essay avec le coin d'une autre carte que l'on trempe dans le plomb ; quand on voit, en la retirant, qu'elle est d'un beau roux, c'est une marque qu'il est chaud comme il faut pour le couler, & il faut le jetter sans perdre aucun temps sur ladite carte. Il faut mettre le côté de la planche où est enchassée la carte, sur un vaisseau qui soit tout plein d'eau jusqu'au bord, comme un sceau ou grand vaisseau de terre qui soit bien ferme à terre, en sorte que l'endroit où est enchassée la carte, pose justement sur l'eau sans que le fond de la carte y touche, en sorte qu'il y ait un peu de vuide entre la carte & l'eau. Il faut avoir du sel armoniac du plus blanc, & le faire bien sécher & le réduire en poudre comme du tabac râpé, & le tenir bien séchement ; pour quatre ou cinq sols, on en a pour faire plus de cent livres de plomb. On prend de cette poudre & on en couvre tout le fond de la carte à la hauteur d'une piece de quatre sols au plus. Il faut être deux personnes, l'une pour tenir la planche ferme & racler continuellement sur les coches avec un bâton ou manche de coûteau, pendant que l'autre coule le plomb dans la petite carte tout le plus bas qu'il est possible, & non point le couler de haut, parce que si vous le coulez de haut, vous creverez la carte. Il ne faut point le jetter dans le milieu de la carte, mais tantôt par un bout, tantôt par l'autre, comme si on arrosoit, & continuant toûjours en allant & venant sans discontinuer, tant qu'il y a du plomb dans la cuillier. Il faut que l'autre personne qui tient la planche, la tienne toûjours ferme & racle continuellement les coches, pendant que l'autre coule le plomb ; c'est ce petit mouvement qui fait passer le plomb promptement dans l'eau. Il ne faut point s'embarrasser de la fumée que le sel armoniac cause, il faut toûjours couler le plomb jusqu'à la fin ; & comme il reste du plomb dans la carte, comme cela arrive ordinairement, on ôte la planche promptement hors de dessus l'eau, & on la renverse sans-dessus-dessous en la frappant contre terre pour faire tomber le reste du plomb qui sera resté sur ladite carte ; ensuite on regarde si la carte n'est point fenduë ; si elle ne l'est point, on peut la laisser & y remettre de nouveau du sel armoniac en poudre bien sec, comme ci-devant, & continuer à y couler le plomb quand il sera fondu & chaud comme ci-dessus ; car s'il n'étoit point chaud de la maniere que l'on l'a dit en le coulant, il ne feroit plus le plomb rond, mais en petit lingot, ce qui ne vaudroit rien. On peut en faire dans une journée quatre-vingt à cent livres, & il revient à bien meilleur marché que lorsqu'on l'achete chez le Marchand. Voici la Figure de la Planche.



## CHAPITRE V.

### *De la Chasse du Cerf.*

AVant que de parler de la Chasse du Cerf, il est bon d'enseigner comment il faut peupler les Forêts de bêtes fauves. Comme les Limiers sont aux Veneurs les principaux instrumens pour chasser, ainsi les bêtes qu'on veut prendre en sont le fondement, & sans elles la Chasse n'auroit ni lieu ni plaisir. Il faut donc peupler les Forêts de bêtes, & je vais en donner des moyens infaillibles. Quelques Auteurs ont dit qu'il falloit des Parcs de paillis pour y mettre & enfermer les Biches & autres femelles d'une grandeur raisonnable : on avouë qu'elles y seroient en plus grande sûreté pour le temps qu'on les y veut tenir ; mais aprés leur avoir donné la liberté qu'il leur faut donner à quelque temps de là & dans la saison du rut, afin que les Cerfs voisins les puissent joindre, il est à apprehender qu'aprés le rut elles ne s'éloignassent pour s'assurer ailleurs une plus grande liberté dans le souvenir de leur prison, joint que ces Parcs sont d'une grande dépense & donnent beaucoup de peine, & que depuis l'experience nous a fait connoître qu'il faut prendre les femelles des fauves, Chevreüils & bêtes noires, & quelques mâles, pourvû que ce soit d'une Forêt éloignée de celle où vous les voulez mettre, n'en ayant pas encore eu la connoissance, autrement elles s'en retourneroient. Il les faut prendre avec des panderets ou bricolles tenduës à l'entour de l'enceinte où on les aura détournées ; mais il les y faut chasser & pousser avec des Chiens Courans, pour ne leur pas donner le temps de reconnoître les filets ; & si-tôt qu'elles y seront prises, il leur faut lier les quatre jambes ensemble & les mettre dans une charrette où il y aura force paille, de peur qu'elles ne se blessent ; il leur faut bander les yeux, afin qu'en les transportant elles perdent la connoissance du chemin, & ne s'épouvantent pas à toutes rencontres ; & quand vous les aurez conduites au milieu de la Forêt que vous leur destinez, il les faut décharger toutes ensemble, les ayant débandées pour se reconnoître & aprés leur délier les pieds : s'il y a quatre Biches, un Cerf leur suffira, & ainsi des autres bêtes, joint qu'il ne manquera pas d'y venir d'autres mâles, pourvû qu'ils ne soient éloignez que de six ou huit lieuës. Plus vous mettrez de bêtes en vôtre Forêt, & plûtôt elle sera peuplée, pourvû que vous ayez des gardes qui en ayent bien du soin ; & si c'est dans le fond de l'Hyver que vous les y mettiez, le temps en sera plus commode, parce que les bêtes sont toutes ensemble & ne sont pas pleines. Autrement, & en d'autres saisons, vous pourriez blesser les femelles & les faire mourir. Il leur faut porter de l'avoine & du foin aux lieux où vous les aurez mises en plusieurs endroits, pour ne les point contraindre d'en chercher d'ailleurs & de se dépaïser, & cela seulement pendant le grand froid, & tant qu'elles sçachent le Païs pour y trouver leur subsistance.

## *Chaſſe du Cerf.*

Le Cerf eſt un animal ſauvage que les Grands-Seigneurs prennent plaiſir de chaſſer ; il eſt fort leger à la courſe, & porte un grand bois ; il eſt de la taille d'un petit Bidet, de poil brun, fauve ou rougeâtre : il a le pied fourchu, le cou long, des petites oreilles & la queuë courte : la femelle du Cerf s'appelle *Biche*, & les petits ſe nomment *Faons.*

Le Cerf change de nom ſuivant ſon âge. En ſa premiere année on l'appelle *Faon*, en la ſeconde *Daguet*, en la trois, quatre & cinquiéme année, c'eſt *un Cerf à ſa premiere, ſeconde* ou *troiſiéme tête* ; dans la ſixiéme année on l'appelle *Cerf de dix cors jeunement*, dans ſa ſeptiéme *Cerf de dix cors*, dans ſa huitiéme on l'appelle *grand Cerf*, & dans ſa neuviéme *grand vieux Cerf* ; aprés lequel temps ſa tête n'augmente plus.

Quand le Cerf eſt dans un lieu où il ne craint rien, il y viande poſément, jettant néanmoins les yeux de côté & d'autre pour n'être point ſurpris ; & lorſqu'il eſt repû, il ſe retire au Fort dés la pointe du jour. Cet animal n'y entre point que ce ne ſoit par un chemin où il puiſſe faire quelques ruſes & quelques détours, ou faux rembûchemens, avant que d'en former un veritable, afin d'ôter par là la connoiſſance de ſon repos ; & auparavant il a coûtume d'aller dans un taillis d'un an ou deux, afin que ſi la roſée le moüille, il puiſſe y voir le Soleil pour s'eſſuyer.

Quand il eſt arrivé dans ce taillis, il s'y couche ſur le ventre & reſte en cette poſture juſqu'à ce qu'il ſoit entierement ſéché, pour aprés aller dans des plus grands taillis ſe mettre à la repoſée & y paſſer le jour ; il choiſit toûjours dans ces endroits le plus épais du bois, afin d'y être plus en ſûreté & ſe garantir des mouches.

Pour commencer la Chaſſe du Cerf, nous parlerons de ſon rut, qui eſt le temps qu'il eſt en amour. Les Cerfs de dix cors & des dix cors jeunement entrent en rut au commencement de Septembre ; & aprés que cette chaleur eſt un peu ralentie, ils vont chercher les Biches qu'ils tourmentent beaucoup avant que d'en joüir. Les jeunes Cerfs n'entrent en rut que peu de temps aprés. La plus grande force du rut des Cerfs eſt ordinairement depuis les quatre heures aprés midi, juſqu'au lendemain neuf heures du matin. Quand ils ont trouvé les Biches, ils les chaſſent de leur tête du milieu des Forêts, afin de les mieux voir & d'en être les maîtres ; ſouvent auſſi il arrive qu'il y vient un concurrent qui luy livre un combat terrible, le victorieux joüit de la Biche. Aprés que leur chaleur eſt paſſée, les Cerfs ſe retirent dans le fond des Forêts, pour y être plus à couvert contre la rigueur de l'Hyver, & trouver de quoy vivre ; ils ſe mettent en hardes pour ſe mieux échauffer les uns les autres, & vont ſouvent faire leurs viandis dans les bruyeres dont ils mangent la pointe, & dans les taillis coupez de l'année.

## *Muë des Cerfs.*

Les Cerfs muënt dans le mois de Fevrier & de Mars, & les vieux jettent plûtôt leur tête que les jeunes, & alors ils vont dans les buiſſons.

Quand ces animaux ſentent que leur bois s'ébranle & qu'il eſt prêt à tomber, ils ſont toûjours en mouvement, à cauſe d'une certaine douleur que leur cauſent

des vers qui s'y engendrent en Hyver entre cuir & chair, & au milieu du massacre & de la tête, ce qui leur dure jusqu'à ce qu'ils ayent rongé & decerné la tête d'avec le massacre. Quand leur tête tombe à terre, les vers tombent aussi, & aprés il se forme sur le massacre une peau déliée couverte d'un poil gris de souris, qui s'augmente lorsque les meules se forment & se grossissent. Les Cerfs de dix cors, & de dix cors jeunement, ont poussé à demi leurs têtes vers la mi-May, & tout à fait à la fin du mois de Juillet, & les jeunes dans le huitiéme ou dixiéme du mois d'Août.

Les Cerfs ne portent leur premiere tête, qu'on appelle *dagues*, qu'à leur deuxiéme an ; ils doivent porter six ou huit cornettes au troisiéme, huit ou dix au quatriéme, dix ou douze au cinquiéme, douze, quatorze ou seize au sixiéme & au septiéme ; alors leurs têtes sont marquées & semées de tout ce qu'elles porteront jamais, & n'augmentent plus qu'en grosseur.

Pour chasser le Cerf, il faut sçavoir que ces animaux changent quatre fois de demeure dans l'année ; qu'en Janvier, Fevrier & Mars on doit les chercher dans le fond des Forêts sous les futayes, où l'on en prend connoissance à cause de leurs viandis qu'ils y font ; quelquefois aussi en ce temps, ils se retirent prés des Fontaines & des Ruisseaux, pour y brouter le cresson qu'ils y trouvent.

En Avril, May & Juin, les Cerfs courent aux buissons pour viander, ou bien sur le bord des Forêts où sont les meilleurs gagnages, à cause des bleds & autres légumes qu'on seme dans les champs ; c'est dans cette saison qu'on les trouve plus aisément, parce qu'ils ne quittent jamais le buisson où ils trouvent à viander, qu'on ne les oblige de le faire.

Pendant les mois de Juillet, d'Août & Septembre, on quête le Cerf aux bois, d'où il ne s'écarte guéres en cette saison, à cause de la venaison dont il est rempli & des viandis dont il est pleinement rassasié. Pour ce qui regarde les trois derniers mois de l'année, qui sont Octobre, Novembre & Decembre, les Cerfs étant en rut depuis Septembre jusqu'en Octobre, il faut dans ce temps les aller quêter dans le fond des Forêts où ils sont avec les Biches, & commencer la Chasse sur les huit ou neuf heures du matin. On quête les Cerfs aux futayes pendant Novembre & Decembre ; c'est là qu'ils vont viander le gland & autres fruits sauvages. Il faut toûjours prendre les devans des grands forts qui sont les plus fourrez, & où ils se retirent pour se garentir des grands froids.

### *Connoissance du pied de Cerf.*

Pour bien chasser au Cerf, il faut en avoir connoissance. C'est l'ordinaire des vieux Cerfs d'avoir la sole du pied grande & de bonne largeur, le talon gros & large, la comblette ouverte, la jambe large, les os gros, courts, & non tranchans, la piece ronde & grosse ; & ce que les vieux Cerfs ont de particulier, c'est qu'ils ne font jamais aucune fausse démarche, au lieu que cela arrive souvent aux jeunes : de plus, on distingue encore les vieux Cerfs des jeunes par leur allûre ; les premiers n'avancent jamais le pied de derriere plus avant que celuy de devant, s'en fallant toûjours plus de quatre doigts, au lieu que les jeunes le passent toûjours.

La Biche a le pied fort long, étroit & creux, & le talon si petit, qu'il n'y a point

point de Cerf d'un an qui ne l'ait aussi gros ; c'est par ces marques qu'on distingue son allure de celle des Cerfs : De plus, on reconnoît la Biche au viandis, lorsque le long des brossailles qu'elle a broutées, on voit les coupures rondes, au lieu que le Cerf ne fait que mâchiller le bout & le succer ; il est bon encore d'observer, pour ne se point tromper au pied des vieux Cerfs, que dans les Païs montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & les tranchans du pied fort usez, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince ; au lieu que dans les Païs de sable leur pied paroît plus, à cause qu'ils s'appuyent plus du talon.

*Connoissances des Fumées.*

Fumées en termes de Chasseurs, signifient fientes de bêtes fauves ; & l'on en remarque de trois sortes, sçavoir les fumées formées, les fumées en troches & les fumées en plateaux ; les formées sont celles qui sont grosses, longues & noüées, ointes ou dorées ; & ils les rendent ainsi depuis la mi-Juillet jusqu'à la fin d'Août : celles qui sont en troches se voyent pendant le mois de Juin & de Juillet, & sont toûjours molles ; & les fumées en plateaux sont toûjours larges & grosses.

*Connoissances des Portées.*

Il ne suffit pas de connoître les Cerfs aux fumées, il est encore necessaire d'en juger par les portées pendant l'année, à la reserve de quatre mois, sçavoir Mars, Avril, May & Juin, qui est le temps ordinaire de leur muë, & ils ont la tête molle ; mais quand leur tête est un peu endurcie, & que les Cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches en entrant dans les Forêts, ils levent leur tête hardiment en allant s'y rembucher ; & cette marque se fait voir aux branches qui sont tournées & heurtées des deux côtez : & quand on s'en apperçoit, on peut dire qu'un Cerf a passé par là, & ce sont ces portées qui nous en rendent certains. Ce n'est pas seulement dans les forts qu'on juge des portées des Cerfs, mais encore dans les endroits du bois qui sont clairs, où ces animaux quelquefois levant la tête pour écouter, froissent des branches à la hauteur de leur bois.

*Connoissances des Allures.*

On reconnoît le corsage d'un Cerf par ses allures qui sont longues ou courtes, & l'on juge par là aussi qu'il peut donner plus ou moins d'exercice aux Chiens ; & si l'on remarque que son pied soit long, c'est signe qu'il est grand ; au lieu que s'il l'a rond, on juge qu'il n'a pas tant de force. Aprés ces connoissances, il n'est plus question que d'aller quêter le Cerf dans les lieux où il est rembuché.

*Maniere de chercher les Cerfs aux Gagnages.*

Les Cerfs changent de viandis tous les mois. En Janvier, on les va chercher sur le bord des Forêts, à cause qu'ils vont viander dans les bleds ; jamais on ne les y trouve seuls, étant toûjours trois ou quatre de compagnie. En Fevrier & en Mars, on les trouve dans les Sausayes, les Bleds verds & les Prez, parce que c'est pour lors qu'ils muënt & qu'ils se séparent pour

chercher chacun un endroit pour refaire leur tête. Les Chaſſeurs vont chercher les Cerfs dans les petits taillis dans les mois de Mars & d'Avril ; c'eſt alors qu'ils vont faire leurs viandis dans les Pois, les Veſces, les Lentilles & autres Légumes qui en ſont voiſins, & qu'ils quittent leurs Buiſſons pour y demeurer juſqu'au rut.

Pendant les mois de Juin, Juillet & Août, où tous les animaux trouvent ſuffiſamment de quoy ſe nourrir, les Cerfs font leurs viandis dans les taillis ; & c'eſt là pour lors qu'il faut les aller quêter ainſi que dans les grains qui ſont pour lors ſur la terre ; & c'eſt en ce temps qu'ils ſont en leur plus grande venaiſon, & qu'ils vont boire pour appaiſer la ſoif que leur cauſe cette nourriture.

En Septembre & Octobre, les Cerfs n'ont point de demeures certaines ; le rut qui les tient leur fait prendre leurs viandis par-tout, c'eſt pourquoy on les quête indifferemment dans toutes ſortes d'endroits ; au ſortir de leur rut, ils vont dans les bruyeres pendant le mois de Novembre, & ils y couchent même lorſque l'air eſt doux. Les Cerfs ſe mettent en hardes pendant l'Hyver, & ſe retirent dans le plus profond des Forêts & dans le plus épais pour ſe mettre à couvert & ſe garentir des vents froids & des frimats ; ils viandent alors les bois qu'ils pelent, ou la mouſſe qu'ils y trouvent.

*Maniere de mener le Limier en quête.*

On ne ſçauroit quêter un Cerf ſans un Limier : voici des inſtructions là-deſſus. Le jour marqué pour la Chaſſe, & ſi-tôt qu'on eſt levé, il faut avec du vinaigre qu'on prend dans le creux de ſa main, en frotter les nazeaux du Limier pour luy faire avoir du ſentiment : cela fait, on part, mais non pas trop matin, à cauſe que les Cerfs de repos ſont pour l'ordinaire leur reſſuy dans les taillis, d'où ils ſeroient aſſez ruſez de ſortir pour peu qu'ils vinſſent à éventer le Limier. L'heure donc venuë qu'on juge de ſe mettre en quête, on prend le Limier devant ſoy, on regarde ſi le Cerf va de bon temps & ſi le Limier en rencontre un qui luy plaiſe, ce qui ſe reconnoît à la façon de chaſſer du Chien plus ou moins ardente.

Un Veneur ſe trompe quelquefois à la connoiſſance du pied du Cerf, par des toiles d'araignées qu'il y trouve, qui luy font juger qu'il va de hautes erres, ce qui eſt faux : car le matin un Cerf viendra de paſſer par un endroit, qu'auſſi-tôt aprés ces toiles ſe forment dans les trous qu'il fait. Quand on aura trouvé un Cerf qui plaît, il faut toûjours tenir ſon Chien de court, & non pas faire comme il y en a, qui leur donnent toute la longueur du trait ; & ſi-tôt qu'il a reconnu quel eſt ſon Cerf, il doit s'il peut, le rembucher & le rendre au couvert ſans avoir égard aux formes du pied, des portées, ni des foulées. Cela obſervé, on jette ſes briſées comme on le juge à propos, & l'on prend le devant, en faiſant deux ou trois fois ſes enceintes, tandis que ſon Limier eſt bien échauffé ; l'une par les grandes voyes, afin de ne les point perdre de vûë ; & l'autre par le couvert, pour faire que ſon Chien ait le ſentiment meilleur. Si le Cerf eſt hors de ſon enceinte & qu'on croye l'avoir détourné, il faut retourner à ſa briſée, & prendre le contre-pied pour lever les fumées, tant du relevé, du ſoir que du matin, en examinant l'endroit où il a viandé.

Il arrive quelquefois qu'un Veneur trouve deux ou trois entrées, & autant de sorties ; pour lors il doit choisir celles qui vont de meilleur temps, & pour ne point manquer sa proye, de faire ses enceintes plus vastes, afin de renfermer dedans toutes les ruses & malices du Cerf, qui entre & sort plusieurs fois la nuit dans son fort, à la reserve seulement d'une entrée par où il pourroit avoir passé en revenant des taillis ou des gagnages : ensuite il faut lancer le Limier sur le Cerf, & l'obliger, s'il est possible, de fausser jusques au fort, devant toûjours présumer que ces voyes l'emportent ; mais pour détourner le Cerf, il faut se donner de garde de fouler le fort en lançant le chien, non plus que de se trop fier à ses chiens, qui venant à le rencontrer, le brisent seulement à l'entrée du fort.

*Maniere de quêter aux petites couronnes des taillis.*

Les Cerfs sont fort rusez, ce qui fait qu'aprés avoir été courus, ils se recelent long temps sans sortir de leur fort, & viandent dans les taillis écartez, & cela leur arrive ordinairement dans les mois de May & de Juin. Mais un Cerf, quoiqu'il fasse, il ne peut se recele plus de trois ou quatre jours ; & lorsqu'on remarque cette ruse, on va à neuf heures du matin dans ces endroits, sans entrer bien avant dans le fort ; & si-tôt qu'on a revû le pied, on leve les fumées du Cerf, on se retire sans bruit, en tenant son chien, & lorsqu'on est éloigné, il faut contrefaire le Berger, de peur de le faire lancer, & qu'il ne prennent le vent ; une demi-heure aprés on recommence à faire son enceinte.

*Maniere de quêter aux Gagnages.*

Les Cerfs vont aux gagnages, lorsque quittant leur bois, ils vont viander dans les Jardins ou dans les Champs ; & pour lors quand on les y veut quêter, on se leve de bon matin pour les y trouver, autrement on manqueroit son coup ; à cause des bestiaux qu'on met dehors à l'aube jour, & qui rompent les voyes par où le Cerf a passé, & en ôtent par ce moyen la connoissance au Veneur, & le sentiment au chien. Quand on a manqué un Cerf, on le quête une seconde fois ; & pour cela, en le poursuivant, on se rend aux dernieres voyes, où les brisées ont été mises ; & là, celuy qui des Chasseurs a le chien d'un plus haut nez, tire sur le droit, & observant de faire marcher son limier sur les routes, il le retient de court ; & pour les autres qui l'accompagnent, ils ne manquent point de prendre les devans par les endroits qui sont frais, & qui sont ceux qui sont les plus avantageux pour le sentiment des chiens qu'ils conduisent : si par hazard un de ceux qui chassent passoit les autres, il faut qu'il attende, pour faire suivre son chien, en sonnant deux mots du cor, pour appeller les autres, & faire rejoindre la Meute, qui doit alors s'assembler, & considerer tous, si c'est leur droite, & si cela est, ils laisseront suivre le chien qui aura la meilleure envie de bien faire, tandis que les autres prendront les devans, aprés s'être separé ; si les Chasseurs se trouvoient en quelques demeures avantageuses, pour lors il faudroit assembler les chiens, & fausser au travers du fort, & s'il leur arrive dans ce même endroit à renouveller les voyes, il faut considerer si ce n'est point du change ; si c'est le droit de celuy qui fuit, il faut sonner deux mots pour appeller les Chasseurs ; ce qui sert de signal aux Pi-

queurs, pour les avertir que le Limier renouvelle les voyes, & qu'ainsi ils prennent garde à eux.

Il arrive souvent, losqu'un Cerf a été couru, qu'on trouve cinq ou six reposées les unes auprés des autres, parce qu'étant fatigué & obligé de viander, il se couche; ainsi cela ne doit point surprendre un Chasseur, ni luy faire prendre ces marques pour une harde de bête.

Il est inutile de quêter le Cerf aux hautes Fûtayes en Eté, parce que les mouches qui les tourmentent alors leur font chercher les petits forts voisins des gagnages; il faut au reste faire ses enceintes plus ou moins grandes que les demeures des Cerfs sont plus ou moins étenduës.

### *Maniere de mettre les Relais.*

Quand on chasse un Cerf, il faut sçavoir qu'en Hyver le Cerf suit les grands forts, & qu'au Printemps il gagne les taillis; ainsi à l'une ou à l'autre de ces Saisons, si-tôt que le jour est venu qu'on veut mettre des relais, on part devant le jour, & étant arrivez à l'endroit marqué, on place les chiens au pied d'un arbre, sans dire mot; aprés cela on s'éloigne de trois ou quatre cens pas, du côté où se doit faire la Chasse, afin qu'on puisse aisément entendre s'il part quelque Gibier, ou pour voir le Cerf mal mené; c'est-à-dire, baissant la tête, ce qu'il fait quand il ne voit personne; au lieu que quand il apperçoit quelqu'un, il la hausse, & par une ruse qui luy est naturelle, il fait des bonds, pour donner à connoître qu'il a de la vigueur.

### *Comment il faut forcer le Cerf.*

Quand on veut forcer un Cerf, il faut toûjours que ce soit avec toute la Meute, & que celuy qui tient les chiens, fasse suivre trois ou quatre pas le droit, puis en laisser aller un, & remarquer s'il dresse, il pourra alors se déterminer de découpler tous les autres, & de sonner pour les chiens: car s'il laissoit éloigner son Relais, il seroit en danger de prendre le contre-pied.

Si le Cerf étoit en harde, il faudroit tâcher de le séparer, & pour cela piquer en tête: s'il y réüssit, il ne manquera point aussi-tôt de découpler les chiens sur les voyes; & au cas que le Cerf trouve de l'eau, & qu'il voulût se baigner, il faudroit le laisser faire: puis quand il seroit hors de l'eau, il ne balanceroit point à découpler les chiens sans les abandonner, & sonner toûjours à leurs trousses, en mettant des brisées par tout où il en verroit, afin que si les chiens prenoient le change, & qu'il s'écartassent de leurs droites voyes, il luy fût plus aisé d'y retourner pour y quêter le Cerf une seconde fois.

Aprés que le Cerf est détourné, il faut le lancer & le donner aux chiens. Pour y réüssir on prend le limier, & on s'en va à la brisée avec toute la Meute pour connoître le Cerf, afin de ne point prendre le change. Tous les Chasseurs étant assemblez, ils se dispersent autour du buisson, pour voir le Cerf au partir du lancé, s'il est possible; & celuy qui l'aura détourné prendra les devans & frappera à routes, tandis que les autres, qui sont aprés luy, crieront: *Voy-le-ci aller*, *voy-le-ci*, *va avant*, *voy-le-ci par les portées*, *rotte*, *rotte*, *rotte*. En lançant ainsi le Cerf, il faut toûjours ménager les chiens à la courre, crainte qu'ils ne s'échauffent trop à la brisée, ce qui les feroit

peut-être sortir des voyes, & les empêcheroit de suivre le droit : les chiens doivent suivre les routes par où passe le Cerf ; il ne faut pas neanmoins qu'ils approchent du limier de plus de soixante pas, crainte que le Cerf qui a été rusé, ne rompe les voyes & que les limiers ayent assez d'espace pour retourner, afin d'en démêler les routes, & d'en pouvoir prendre le droit. Si le limier en faisant sa fuite, quitte le droit, & lorsqu'on le remarque, il faut aussi-tôt le retirer, en criant : *Hourva, hourva,* afin qu'il reprenne les droites voyes : ce chien étant redressé, on met un genou en terre, pour prendre connoissance du Cerf, soit par les pieds, par les portées, ou bien par d'autres marques : si elles conviennent on doit crier hautement : *Voy le-ci aller, il dit vray, voici aller le Cerf, rotte valet* ; *rotte, rotte* ; puis mettre une brisée en cet endroit, qui enseigne la route que tient le Cerf ; & avant que la Meute soit trop éloignée de luy, il crie : *Approche les chiens* ; ou bien il sonne deux mots, en plaçant des brisées hautes & basses, pour reconnoître la premiere, au cas qu'il l'ait perdu de vûë.

Quand le limier a retrouvé cette voye & qu'il commence à approcher du Cerf, on le tient plus de court, crainte que s'il venoit à le lancer d'effroy, il ne s'emportât inconsiderément hors des routes, ce qui feroit perdre la connoissance du Cerf, soit par la reposée ou les foulées.

Si on entend qu'on lance le Cerf ou qu'on trouve le lit où il a reposé, on ne sonne point pour chiens, on crie seulement trois fois : *Gare-gare, gare-gare, gare-gare,* en faisant suivre son chien, jusqu'à ce qu'on puisse aisément remarquer quelques connoissances du Cerf, soit par des fumées qu'il amassera, & qu'il rapportera à celles qu'il a remarquées ; si elles sont pareilles, tant mieux, le chien en deviendra plus animé au sentiment qu'il en prendra. Toutes ces marques, lorsqu'elles se rencontrent, font juger que le Cerf est lancé.

On ne doit point sonner pour chiens, lorsqu'on voit qu'un Cerf part de sa reposée, mais seulement crier, *gare gare, approche les chiens,* faisant suivre son Limier sur les routes environ de cinquante pas, & cela à cause qu'il y a des Cerfs si rusez, qu'ils ne font que tournoyer au partir de leur lit, pour chercher le change ; mais si on s'apperçoit que le Cerf commence à dresser par les fuites, & qu'on en soit certain, alors on sonnera pour chiens, en criant, *tya hillaut*, & mettant le Limier sur les fuites & sur les voyes, on sonnera toûjours jusqu'à ce qu'on soit prés des chiens de la Meute & qu'on voye qu'il commence à dresser. Quand toute la Meute est assemblée & qu'elle prend droit, il faut sortir du fort, & laissant son chien à la garde de quelqu'un, monter aussi-tôt à cheval, pour s'en aller toûjours au dessous du vent & à côté de la Meute, afin de lever les défauts. Il arrive quelquefois qu'un Cerf en tournoyant sur la Meute donne le change dans son fort ; pour lors il faut rompre les chiens & les menacer, puis les accoupler en retournant prendre les dernieres routes, ou chercher la reposée, n'oubliant point de frapper à route, jusqu'à ce que les chiens ayent lancé le Cerf une seconde fois.

Pour prendre un Cerf à force, on crie & on sonne hautement & d'un ton qui réjoüit. On ne doit point, quand on lance un Cerf, abandonner ses chiens de loin ; mais au contraire, il faut suivre leur menée sans s'écarter

ni croiser, crainte de lancer le change, & afin de relever les défauts, on ne doit être éloigné de la Meute qu'environ de cinquante pas, sur tout lorsqu'on vient de les découpler : car si le Cerf rusoit, & que les chiens fussent pressez par les Piqueurs, il arriveroit que ces chiens perdroient leurs voyes. Mais si on jugeoit que le Cerf eût couru une heure ou davantage, & qu'il eût pris le droit en s'éloignant de la Meute pour la surpasser, il seroit à propos d'appuyer les chiens, & d'en approcher de plus prés, en sonnant trois mots à chaque fois. Quand le Cerf est poursuivi des chiens, souvent il ruse pour s'en dérober, & leur donner le change de plusieurs manieres, allant pour cela chercher les bêtes à leurs reposées; là il se couche sur le ventre, & laisse les chiens prendre de beaucoup les devans, qui ne l'éventent nullement, ayant ses quatre pieds dessous, & son nez panché à terre, afin de ne point, par son haleine, éventer les chiens, qui passant bien souvent à un pas prés de luy, n'en ont ni vent, ni connoissance; & il ne partira pas même de ce poste, dûssent les Piqueurs passer sur luy avec leurs chevaux. Si-tôt qu'on s'apperçoit de cette ruse, il faut mettre des brisées aux entrées des forts par où le Cerf passe afin que s'il donnoit le change, on pût aisément retourner chercher les routes & les brisées, où on le relancera immanquablement, pourvû qu'on ait avec soy le Limier & des vieux chiens. Dans la quête que ces vieux chiens font plus sagement que les jeunes, on entend quelquefois un chien sonner; & si-tôt qu'on l'entend, on doit courir à luy, pour voir si ce n'est point le Cerf qu'il a rencontré, si ce l'est, on doit sonner trois mots, puis crier : *Voy-le-ci aller, il dit vray, voy-le-ci aller le Cerf,* tandis que les autres Chasseurs menacent les chiens pour les faire venir à eux, & c'est alors que le Cerf pourra être relancé. Un Cerf, pour se dérober des chiens qui le poursuivent, va encore de fort en fort, pour chercher les bêtes, afin de se mettre en hardes avec elles, pour les obliger de fuir avec luy pendant plus d'une heure; puis s'il voit qu'il est mal mené, il quitte pour lors sa compagnie, & fait sa ruse le long d'un chemin, ou de quelque ruisseau, le long duquel il ira tant que ses forces luy pourront permettre, & lorsqu'il se sentira éloigné des chiens, il rusera pour se défaire d'eux en se mettant en la posture qu'on a dit ci-dessus.

Quelquefois aussi le Cerf abandonne le change, ce qui se reconnoît lorsque les chiens tombant en défaut, se séparent en deux ou trois Meutes : pour lors ne se fiant toûjours que sur leurs vieux chiens, on va à eux, & on regarde en terre, pour voir si on ne remarque rien de ce qu'on cherche; si cela est, il faut briser en sonnant du cor, & criant, *voy-le-ci fuyant, il dit vray.*

Quelquefois un Cerf passe par des endroits qui ont été brûlez, ce qui ôte presque aux chiens tout le sentiment; quand cela arrive, on examine de quel côté il a la tête tournée, on pousse les chiens, & on leur fait faire leur quête une secocde fois en parlant à eux.

Si on les voit hors d'haleine, on ne doit point les presser; au contraire, il faut les réjoüir : & s'il arrive que la fatigue les empêche de chasser comme ils doivent, on se détermine de jetter des brisées aux dernieres voyes qu'on a vûës, & de conduire les chiens dans un Village, pour leur faire prendre du rafraîchissement avec du pain & de l'eau.

Tout Cerf fatigué & mal mené, a toûjours coûtume de chercher l'eau pour se mettre dedans ; & pour lors, y rusant comme ailleurs, il faut briser sur le bord de cette eau, regardant de quel côté le Cerf a la tête tournée, ce qui se peut voir par les fuites, ou par le moyen des chiens qui se jettant à l'eau pour nager, peuvent en prendre le sentiment aux joncs ou herbes qui y seront ; mais d'abord qu'on voit que les chiens ont rencontré, il faut les appeller, crainte que l'eau ne les gâte en les refroidissant. Si pour lors on veut chasser le Cerf, il faut regarder dans l'eau si on ne l'y voit point nager ; s'il n'y est pas, on doit mettre les chiens en quête à vingt ou trente pas éloigné de l'eau.

Le Cerf est quelquefois si rusé qu'il se cache dans l'eau de telle maniere, que ne pouvant pas l'y voir, les chiens bien souvent le passent sans en pouvoir prendre aucun sentiment ; ce que voyant, il ne manque point de se dérober d'eux, & de s'en retourner par où il est entré. Il faut toûjours à cause de cela avoir l'œil sur l'eau, tandis que les autres feront faire une seconde fois la quête à leurs chiens, à douze pas prés du bord.

Ce n'est pas le tout que de sçavoir lancer un Cerf, il faut encore sçavoir parler aux chiens pour s'en faire entendre ; si bien que lorsqu'on devance la Meute & qu'on voit le Cerf, il faut sonner à vûë, à plusieurs fois, & en mots longs ; & pour parler aux chiens, on crie à plusieurs fois *thya hillaut*, & jusqu'à ce qu'ils voyent les chiens de la Meute prés d'eux. Quand elle est arrivée, on la laisse passer, puis on crie, *passe le Cerf, passe, passe, ha, har, ha, har.*

Quand il est dans l'eau, on doit crier : *Har, il bat l'eau, il bat l'eau.* Quand le Cerf est aux abois, il faut sonner six ou sept sons fort vîtes & courts & le dernier un peu long, & le recommencer plusieurs fois. Quand le Cerf est pris, il faut sonner longuement par sons longs & en parlant aux chiens : *A la mort chiens, à la mort, à la mort.* Enfin, on suppose ici que le Cerf soit pris & qu'on veüille le tuer, il faut prendre garde, principalement dans son rut, qu'il ne blesse ; car il a la tête extremement dangereuse, c'est pourquoy il faut s'en donner de garde : il est toûjours difficile d'en venir à bout en lieu plein & découvert ; au lieu que si c'est au long d'une haye, ou dans quelque fort de bois, on le tuëra facilement, tandis que cet animal s'amuse aprés les chiens : & si par cas fortuit il arrivoit que le Cerf tournât sa tête pour venir à quelqu'un des Chasseurs, il n'auroit qu'à prendre une branche ou quelque feüillard, & le secoüer rudement, le Cerf en aura peur & ne manquera point de s'en retourner sans luy faire aucun mal. Si c'est dans l'eau qu'il expire, il faudra l'y aller querir.

Aprés la mort du Cerf, on sonne ordinairement du Cor pour assembler toute la compagnie, puis on commence par le fendre depuis la gorge jusqu'aux dintiers, qu'on leve aussi tôt, cela fait, on le prend par le pied d'entre le devant, où l'on incise la peau tout autour de la jambe au dessous de la jointure ; on la fend depuis l'incision jusqu'à la poitrine, on en fait autant aux autres jambes : cela fait, on leve la langue, puis les deux nœuds qui se prennent entre le coû & les épaules, & ensuite les flancarts : ces pieces levées, on va à l'épaule droite, puis à la gauche, de là à la hampe, puis aux foulx : toutes ces parties étant dissequées, on vuide le ventre, qu'on net-

toye bien, pour le mettre aprés à la fourchette; aprés cela on ouvre le cœur, on en ôte l'os, on leve les nombles, puis les cuisses. Toutes ces parties levées, on détache le cymier qui regne depuis le commencement des côtes jusqu'au bout de la queuë, en élargissant sur les cuisses jusqu'aux jointures, laissant l'os corbin tout franc, puis on dissecte le coû, ensuite on enleve les côtes & l'échignée.

*Curée des Chiens.*

On ne doit jamais défaire un Cerf que toute la Meute de chiens n'y soit presente, & sur tout le Limier auquel on donne le cœur & la tête; & pour les chiens, on doit mettre le sang dans un seau ou chaudron, & le mêler avec du lait qui soit fraîchement tiré de la vache, ou du moins qu'il ne soit pas écremé ni aigre; ce qui feroit mal aux chiens. On prend les boyaux & le sac, on les lave bien, & on les coupe par petits morceaux, avec la rate & le foye & beaucoup de pain coupé aussi par petits morceaux; on mêle le tout ensemble dans un grand baquet : aprés vous le mettrez sur la nappe du Cerf, qui est la peau, que vous étendrez sur le drap de Curée, qui doit être de toile forte, assez grande & carrée. On fait aussi la Curée des chiens au Logis, de la même maniere. On leur donne aussi le forhus, qui sont les petits boyaux du Cerf, qu'on met au bout d'une fourchette de bois émoussée, de crainte qu'elle ne pique les chiens, & cela durant le Printemps & l'Eté.

## CHAPITRE VI.

### *De la Chasse du Daim & du Chevreüil.*

LE Daim est un animal sauvage qui est un peu plus grand que le Chevreüil, & qui a quelque rapport avec le Cerf, hormis qu'il n'est ni si gros ni de même couleur; car son poil est plus blanc. Sa tête a plus de corps que celle du Chevreüil, sa queuë est aussi plus longue. Il naît sur la fin du mois de May, & va plus tard au rut que le Cerf. Il ne faut point de suite ni de Limier pour chasser le Daim comme au Cerf; on le juge par le pied, & les fumées qui sont le plus souvent en troches. On le trouve ordinairement aux païs secs en compagnie, excepté depuis le mois de May jusqu'à la fin d'Aoust, qu'il se retire dans les buissons, à cause des mouches qui l'incommode. Les Daims demeurent volontiers en haut païs où il y a des vallées & de petites montagnes : ils se trouvent en troupe; & si-tôt qu'il y en a un de blessé, les autres le chassent, & ne le souffrent plus. Quand un Daim se sent poursuivi des chiens, il ne fait pas si longue suite que le Cerf, recherchant toûjours son païs, & fuyant toûjours les voyes autant qu'il peut, prenant le change le long des eaux, où il se laisse prendre.

Pour quêter le Daim, il suffit de prendre cinq ou six chiens des plus sages pour luy donner en chasse : si l'on rencontre par hazard l'endroit où le Daim aura fait son viandis le matin, ou bien de relevée, ou celuy de nuit, on

on laissera pour lors faire ses chiens, observant seulement qu'ils prennent le droit.

*Chasse du Chevreüil.*

Le Chevreüil est une bête fauve & sauvage qui vit dans les bois; il ressemble au Cerf, hors qu'il est plus petit. Le Chevreüil & la Chevrete se gardent la fidelité tant qu'ils vivent, c'est pourquoy le Chevreüil ne va point au change des femelles qui portent deux ou trois petits; au contraire ils les secourent, & les gardent quand elles sont pleines. Quand elles ont mis bas, les mâles leur aident a élever leurs faons, jusqu'à ce qu'ils soient en état de les suivre. Lorsque le Printemps est venu, & que les taillis coupez ont commencé à rejetter, & que les seigles montent un peu, les Chevreüils y vont faire leur nuit & leur viandis : ils sont très-friands du brout, & ne vont point ailleurs qu'ils n'en soient rassasiez. En Eté ils vont aux gagnages pour y viander & faire leurs nuits; & on les trouve en Automne dans les buissons prés des gagnages, où ils restent, si on ne les en chasse. Quand l'Hyver est venu, ils se retirent dans le fond des Forêts : ils font leurs viandis & leurs nuits prés des Fontaines où il y a des herbes toûjours vertes, & dans les endroits les plus fraîchement coupez.

La Chasse du Chevreüil a beaucoup de rapport à celle du Cerf : on le quête comme le Cerf, lorsqu'il est question de le détourner, & même quand on veut le donner aux chiens. Il tient les mêmes païs, & ruse de la même maniere que les Cerfs, excepté qu'il ne longe pas tant, & ne se dépaïse pas comme les Cerfs, ce qui rend la Chasse agreable, les relais en étant plus justes & la retraite plus facile. Les Chevreüils se font bien mieux chasser que les Chevrettes, parce qu'ils ne tournent pas tant, & qu'on en garde mieux le change. On chasse le Chevreüil avec des Chiens Courans d'entre deux tailles.

Le rut des Chevreüils est en Octobre, & leur dure quinze jours, & ne suivent qu'une Chevrette : ils demeurent ensemble mâle & femelle, jusqu'à ce que celles-ci veulent faonner. Ces animaux font plus cachez que les Cerfs dans leur rut, & ne font pas tant de bruit lorsqu'ils crient & qu'ils rayent. Ils vont se rafraîchir dans les mares & dans les ruisseaux; ils grattent aussi la terre du pied, mais beaucoup moins que les Cerfs.

La plûpart des Chevreüils mettent bas leur tête à la fin du mois d'Octobre, ou au commencement de Novembre : mais le plus communément c'est en Avril qu'ils brunissent, comme les Cerfs.

*Connoissances des jeunes Chevreüils, d'avec les vieux.*

On commence par les meules, & on considere si elles sont prés du têt, si elles sont larges, si la pierrures en est grosse, les goutieres creuses, les perlures grosses & détachées : on fait aussi attention à la grosseur du marain, & au nombre des andoüillers qui y tiennent : on regarde encore si l'empaumure est large & renversée. Toutes ces parties marquent un vieux Chevreüil. Les jeunes Chevreüils ont les meules hautes & éloignées du têt de deux doigts. Les vieux ne les ont que d'un petit doigt : leurs pierrures sont petites & peu détachées; les perlures de même : ils ont peu de goutieres, &

ſans aucune empaumure, ayant ſeulement un ou deux andoüillers dans le haut.

Pour bien chaſſer au Chevreüil, il faut l'aller quêter en Eté dans les buiſſons, où il va pour viander. Il ne faut, autant qu'on le peut, courre que les mâles, ce qui ſe connoît au pied : ils ont ordinairement plus de pied devant que les Chevrettes, le tour des pinces en eſt plus rond, & le pied plus plein; au lieu que les femelles les ont creux, & les côtez moins gros que les mâles, qui ont auſſi le talon & la jambe plus large, & les os plus gros, & tournez en dedans.

*Pour détourner les Chevreüils.*

Quand on veut détourner les Chevreüils, il faut les lancer toutes les fois qu'on le peut, parce qu'ils ſe retirent de bon heure des gagnages ou des taillis coupez de l'année, pour aller à ceux qui auront des jets d'un an où ils achevent de faire leur nuit, faiſant beaucoup de tours, ce qui doit obliger le Chaſſeur de les ſuivre avec le Limier, juſqu'à ce qu'il les ait laſſé & fait paſſer d'où ils ſeront au reſſuy, afin d'en mieux démêler les voyes. C'eſt par là que le Limier lance plus aiſément un Chevreüil, lorſqu'on le veut donner aux chiens. En Eté, on va quêter les Chevreüils dans les buiſſons où ils viandent.

Si c'eſt en Hyver, on doit aller quêter les Chevreüils dans le fond des Forêts, & les attaquer au bout & à cuts de païs, comme les plus éloignez du change, afin de les pouvoir voir auparavant qu'ils y ſoient, & donner ce peu d'avantage aux chiens, pour leur en donner le ſentiment, laiſſant paſſer leur premiere ardeur.

*Comment chaſſer & forcer le Chevreüil avec des Chiens Courans.*

Quand vous ſerez au rembuchement du Chevreüil que vous devez courre, vous aurez vôtre Limier à la main, & frapperez aux briſées pour donner le Chevreüil aux chiens de la Meute. Vous découplerez les chiens auſquels vous avez plus de creance, afin qu'ils prennent la tête, & ſoient maîtres de la voye, pour la tenir juſte, & tourner auſſi-tôt que le Chevreüil tournera; ce qu'il fait ordinairement, quand il eſt parti de la repoſée; & aprés qu'ils ſeront découplez, il leur faut crier : *Bellement, mes belots, bellement*, & nommer les chiens en qui vous aurez confiance, en leur diſant : *voy-le-ci aller, voy-le-ci aller*, pour les obliger à donner dans la voye & la tenir juſte, regardant à terre, de temps en temps, pour leur aider de l'œil; & lorſque vous en reverrez, vous crierez : *voy-le-ci, va avant*, & continuer ainſi juſqu'à qu'il ſoit lancé; ſi aprés vous en revoyez des fuites, vous crierez : *Vol ce l'eſt.* Vous ſonnerez auſſi du gros ton, par mots entrecoupez, comme pour faire chaſſer & requêter, & cela, juſqu'à ce qu'il ſoit lancé : & ſi vôtre Chevreüil tourne auparavant (ce que vous jugerez lorſque vous verrez vos chiens qui demeureront) alors il faut tourner par où vos chiens ſont venus, afin de les obliger de vous ſuivre & de ne point s'écarter, ou ils pourroient changer de voye; mais ſeulement trouver le bout de la ruſe de vôtre Chevreüil, afin de le lancer ſeul, & que vous ſoyez aſſuré que c'eſt luy; & pour cela il faut crier à vos chiens : *L'ay là*

Chiens, quand vous les entendrez redoubler de voye, de peur que ce ne ſoit une autre bête qu'ils euſſent lancé, ce qui les tiendra en crainte & leur fera connoître que vous voulez qu'ils ne chaſſent que du Chevreüil : & aprés ces termes réïterez, les voyant appuyer & chaſſer la voye, vous devez croire qu'ils chaſſent un Chevreüil ou des Chevreüils ; & pour en être plus certain, & auſſi pour faire le diſcernement du mâle & de la femelle, il faut qu'au premier des chemins qu'il paſſera, le Piqueür qui eſt a la queuë des Chiens, deſcende & mette un genoüil en terre pour juger ſi c'eſt le mâle, & s'il eſt ſeul devant les Chiens ; & y trouvant les connoiſſances, il doit crier, *vol ce l'eſt*, & ſonner pour Chiens, quand même la Chevrette y ſeroit jointe ; & auſſi tôt qu'il verra les autres Piqueurs qui ſuivent la Chaſſe à droite & à gauche, leur dire qu'il y a deux Chevreüils devant les Chiens, afin que le premier qui verra le mâle ſeul, il donne & crie *tayoo*, afin que les autres rompent les Chiens & les ôtent deſſus les voyes de la Chevrette pour les amener ſur celle du Chevreüil, afin de ne faire qu'un corps & chaſſer à plus grand bruit : & ſi par hazard il n'en étoit pas entendu, il doit briſer ſur les voyes, & aprés les aller querir & leur dire le corſage, le pelage du Chevreüil & la hauteur de ſa tête, & s'il le juge vieux ou jeune, afin que quand il fera bondir le change, ceux qui ſont à la Chaſſe le puiſſent connoître & diſcerner d'avec les autres ; & lorſqu'il ſera ſeul, les Piqueurs doivent parler & ſonner davantage à leurs Chiens, pour animer & donner de la creance à ceux qui ne l'ont pas encore parfaitement. Pour cela, il faut qu'ils obſervent de ne pas confondre les termes ni la maniere de ſonner, & d'en faire la diſtinction ſelon les temps & les occaſions, afin de rendre leurs Chiens à commandement, ce que l'on doit faire ſur-tout à la Chaſſe du Chevreüil qui fait le plus de retours & de ruſes ſur ſes fins, de tous ceux qui ont le pied fourchu, auſſi faut-il que les Piqueurs tiennent exactement les Chiens pour leur aider à tourner, requêter & les tenir en crainte, quand le Chevreüil donnera dans les lieux où ils croiront qu'il y ait du change, où il faut ſonner peu & y chaſſer ſagement, ayant toûjours l'œil ſur les Chiens ſages, afin de pouvoir juger par leur maniere d'agir quand le Chevreüil eſt accompagné, & lorſqu'il eſt ſeparé, de les en voir prendre la voye & la chaſſer ; ce qui ſe fait quand vous voyez mollir vos Chiens ſages, car c'eſt un ſigne évident que vôtre Chevreüil eſt accompagné ; & auſſi-tôt qu'il eſt ſeparé & que les Chiens en ont trouvé la voye, vous les voyez renouveller de jambes & redoubler leurs voyes ; alors vous pouvez ſonner pour Chiens comme auparavant, & vous ſouvenir quand il ſe raccompagnera, d'uſer de la même précaution & de parler à vos Chiens avec les mêmes termes, pour les faire chaſſer ſagement & les tenir en crainte, puiſque c'eſt par eux & par la prudence que vous aurez à les faire chaſſer, que vous devez maintenir vôtre Chevreüil dans le change, à cauſe du peu de connoiſſance que vous y pouvez avoir par le pied, & que vos Chiens ont peine à en diſcerner le ſentiment, parce qu'il eſt preſque toûjours dans une égalité, quoyqu'il ait couru, par leur naturel qui eſt chaud, ce qui fait qu'ils n'en peuvent pas ſi bien garder le change comme des Cerfs dont le ſentiment s'augmente en courant, parce que de leur temperamment ils ſont plus froids que les Chevreüils & auſſi qu'ils s'échauffent davantage en courant, à cauſe de leur plus grande peſanteur.

Ce ſont là les raiſons pour leſquelles il ſe voit peu de Chiens qui gardent le change du Chevreüil avec la même hardieſſe que pour Cerf ; mais ſeulement ils donnent la connoiſſance aux Piqueurs, lorſque le change du Chevrüil bondit devant eux & s'accompagne avec le Chevreüil de la meute ; tellement qu'il eſt de la prudence & du jugement de ceux qui font chaſſer les Chiens, de les maintenir dans cette ſageſſe s'ils veulent connoître du change, puiſque les Chiens ne ſe peuvent garder d'eux-mêmes ; & s'il arrivoit qu'ils l'euſſent pris, il faut rompre vos Chiens & les tirer hors du fort aprés y avoir briſé haut & bas, & au chemin par lequel vous ſortirez pour reconnoître les lieux, afin d'y revenir requêter vôtre Chevreüil quand vous aurez pris vos grands devans, ne l'ayant pas trouvé paſſé : bien que les Chevreüils demeurent plus volontiers que les Cerfs, néanmoins il en faut toûjours prendre les devans, afin d'en être aſſûré ; c'eſt pourquoy j'ay dit qu'il falloit que les Piqueurs qui font chaſſer pour Chevreüil, tiennent plus exactement leurs Chiens que pour les autres grandes bêtes, pour connoître ce qu'ils font & leur aider à tourner & requêter, à cauſe qu'ils doivent ſçavoir où ſont les dernieres voyes du Chevreüil que les Chiens ont chaſſé : lorſque le change a bondi, ils doivent briſer ; ce qu'ils feront auſſi aux chemins qu'ils paſſent aprés leurs Chiens, lorſque le Chevreüil eſt mal mené & de differente maniere en y faiſant des briſées, les unes fort hautes, les autres un peu plus baſſes ; & pour celles qu'ils jetteront en terre, qu'il y en ait de plus groſſes les unes que les autres pour les diſcerner & en faire connoître les dernieres jettés ; & comme cela, ils ſçauront les dernieres voyes de leur Chevreüil, pour y mener leurs Chiens requêter toutes les fois qu'ils tomberont en défaut ; car le Chevreüil tourne beaucoup plus que le Cerf & en bien moins de Païs, ce qui fait doubler les voyes ; joint que pour requêter dans le change & faire parchaſſer ces dernieres voyes, il faut que ce ſoit avec les Chiens les plus ſages, & faire répondre ceux qui ne le font pas pour les faire ſuivre & les redonner lorſque vos Chiens auront rapproché & relancé vôtre Chevreüil, ce qui fait deux bons effets ; l'un que vous chaſſerez à plus grand bruit, & l'autre que cela fait les jeunes Chiens ſages, en ne leur permettant pas de chaſſer d'autres bêtes que celle qu'on leur aura donné de la meutte : & lorſque le Chevreüil eſt mal mené, il faut rendre preſque les mêmes aſſiduitez que ſi vous chaſſiez un Lievre, tourner & requêter dans les hayes & dans les forts où il y a auſſi de vieilles maſures, & même regarder ſur des rameaux que les Bucherons auront laiſſé, ayant la malice de s'y jetter en faiſant un élan, pour ôter le ſentiment aux Chiens : il peut auſſi aller traverſer un Etang ou une Riviere, battre l'eau & l'alonger dans les Ruiſſeaux où il faut obſerver les mêmes regles que pour Cerf, prenant des grands devans aux Etangs peur de les trouver ſortis ; & de même dans les Rivieres & dans les Ruiſſeaux, obſerver ſon entrée avec ſoin pour voir où il a la tête tournée, afin d'y deſcendre ou monter des deux côtez avec les Chiens, juſqu'à ce qu'ils l'ayent trouvé ſorti ; & l'ayant pris, vous en ſonnerez ſa mort comme pour Cerf, & la retraite, & en ferez la curée avec les mêmes choſes que pour le Cerf. Voilà tout ce que nous pouvons dire de plus précis touchant la Chaſſe du Chevreüil.

## CHAPITRE VII.

### *Chaſſe du Sanglier.*

LE Sanglier eſt un Porc ſauvage qui eſt ordinairement noir ou d'une couleur tirant ſur le noir ; il ſe retire dans les Forêts, il a l'œil furieux, les défenſes grandes, aiguës & tranchantes ; il vit de tous grains, d'herbes & racines, de pommes, de glands & autres fruits ſauvages. C'eſt le plus dangereux de tous les animaux qu'on chaſſe, principalement pour les Chiens, quand il eſt en ſon tiers an ou en ſon quart an. Le Sanglier eſt en rut au commencement de l'Hyver ; & ſa femelle qu'on appelle Laye, met bas au commencement du Printemps : on appelle ſes petits *Marcaſſins* ; leur bauge eſt ordinairement dans les Bois garnis d'épines & de ronces. On appelle Sanglier le mâle de ſon eſpece, lorſqu'il a quitté les compagnies qu'on appelle bêtes noires, & qu'il arrive à trois ans ; à deux ans & demi ce n'eſt qu'un Ragot ; & aprés quatre ans, qui eſt le temps que leurs défenſenſes ne peuvent plus faire de mal, on les nomme Sanglier miné.

On chaſſe le Sanglier aux Chiens Courans ; mais il faut pour cela que ces Chiens ſoient grands, bien traverſez & plus épais de corps que les autres. A l'égard des poils, cela dépend de la fantaiſie : tous les Chiens aiment naturellement à chaſſer noir, ce qui fait qu'on en trouve aiſément ; il ne faut point du commencement les donner ſur les voyes d'un grand Sanglier qui les tuëroit, n'ayant point encore l'adreſſe d'éviter leurs atteintes.

On peut encore ſe ſervir de Levriers pour chaſſer noir ; mais il faut que les Chiens ſoient de grande taille, bien traverſez, la tête large, les reins hauts & larges, les épaules & le poitrail de même, l'œil gros & plein de feu : pour le poil, les gris noirs, les rouges de feu, les tiſonnez, les noirs à gros poil ſont plus eſtimez que les autres.

Lorſque ces Chiens ſont bien gouvernez, bien inſtruits au noir & à aller à leſſe, & qu'ils ſont conduits par des gens qui entendent cette Chaſſe, on peut dire qu'ils donnent du plaiſir.

#### *Comment on peut connoître le Sanglier par le pied.*

On diſtingue la trace d'un Sanglier d'avec celle d'une Laye, en ce que celle-ci, lorſqu'elle eſt pleine & qu'elle peſe beaucoup en marchant, va ordinairement les quatre pieds ouverts, & a les pinces moins groſſes que celles d'un Sanglier qui va la trace ſerrée ; elle a auſſi les gardes, la ſolle & le talon plus large, les côtez plus gros & plus uſez, les allûres plus longues & plus aſſûrées, mettant les pieds plus reglément dans une même diſtance. Le Sanglier fait beaucoup plus de Païs en faiſant ſa nuit, que la Laye, à moins qu'on ne trouve ſon mangis proche ſa demeure.

Les allûres des Layes ne ſont pas toûjours telles qu'on vient de le dire ; car dans la ſaiſon du rut, elles les ont auſſi longues que celles d'un Sanglier, étant moins peſantes que lorſqu'elles ſont pleines, excepté ſeulement que la

trace du mâle eſt plus ronde & mieux faite. Il y a une autre difference entre le Sanglier en ſon tiers an, & celuy en ſon quart an ; le Sanglier en ſon tiers an a la ſolle moins pleine que celuy qui eſt en ſon quart an, & a les côtez de la trace plus trenchans, & les pinces moins groſſes & plus trenchantes. Le Sanglier en ſon quart an, a les gardes plus larges, plus uſées & plus prés du talon ; les allûres en ſont plus longues, & le pied de derriere demeure plus éloigné que celuy de devant ; au lieu que le Sanglier en ſon tiers an, rompt une partie de ſa trace, & va les pieds plus ouverts ; & les vieux Sangliers mirez ont encore les gardes plus larges, plus groſſes & plus uſées que ceux-la ; elles approchent plus auſſi du talon & ſont plus bas jointées, & vont les quatre pieds plus ſerrez : ce ſont là les marques du pied.

Il y a auſſi connoiſſance à leur ſoüille, où l'on y peut voir la grandeur ou groſſeur par la largeur & longueur du ſoüille, qui eſt lorſque le Sanglier ſe met ſur le ventre dans la bourbe : on remarque par le moyen de ce ſoüille, la grandeur ou la petiteſſe du Sanglier ; ou bien lorſqu'ayant paſſé par les Forts il les a tous barboüillez, ou lorſqu'il en a fait la même choſe à quelque Arbre où il ſe frotte aprés s'être ſoüillé.

*Comment connoître la bête noire d'avec les Pourceaux privez.*

Pour avoir connoiſſance des bêtes noires d'avec les Pourceaux privez, nous dirons que ceux-ci vont auſſi dans les Bois y chercher le gland, & y demeurent quelquefois cinq & ſix jours, & dans les grands fonds des Forêts, quelquefois deux & trois mois pour s'y engraiſſer ; & qu'aprés être bien ſaouls de ce gland qui les échauffent, ils vont ſe mettre au ſoüille à la premiere marre ou eau qu'ils trouvent ; & en étant ſortis, ils ſe vont mettre à la bauge dans un fort pour y être plus en repos. Les bêtes noires font de même. Il faut donc pour les diſcerner, que ce ſoit par les connoiſſances que l'on doit tirer des pieds des uns & des autres, & conſiderer que les Pourceaux privez vont toûjours les quatre pieds ouverts, & les pinces pointuës & ſans rondeur ; mais les bêtes noires vont les pieds plus ſerrez, ſur-tout ceux de derriere : ils ont les pinces plus rondes & mieux faites, & le pied plus creux que ceux des Porcs privez qui l'ont ordinairement plein, & n'appuyent pas du bout de la pince comme les ſauvages qui ont le talon, la jambe & les gardes plus larges, & qui s'écartent beaucoup plus que ceux d'un Pourceau qui a les gardes petites & piquantes, droites en terre : il ne ſe juge point par les allûres, comme les bêtes noires, les faiſant plus courtes & plus déreglées ; le vermillis en eſt auſſi plus petit que les bêtes noires, & qui ne ſe ſuit pas, traverſant les ſillons qu'il rencontre ; ce que ne fait pas la bête noire qui ſuit ſon vermillis trés-long, ſans diſcontinuer ; mais le Pourceau le fait en un endroit & puis en un autre.

*Saiſons où l'on trouve les Sangliers.*

On trouve les Sangliers au Printemps & en Eté dans les endroits où il y a beaucoup de buiſſons ; c'eſt là où l'on va reconnoître leurs mangeures, principalement où il y a des Bleds verds qu'ils vont pâturer, foüiller & vermiller, y mangeant des racines de Chiendent, de Piſſanlit, de Baſſinets &

de Naveaux ſauvages ; & auſſi-tôt que les Pois, les Féves & les Lentilles s'avancent, les Sangliers, les Layes & bêtes de compagnie y vont trés volontiers. Pour l'Automne & l'Hyver, les Sangliers ne trouvant plus rien à mangèr aprés la recolte, vont dans les Forêts, faiſant leurs nuits & leurs mangeures ſous les futayes où il y a du gland & des faines & quelques fruits ſauvages qui ſont cachez la plûpart ſous des feüilles qu'ils trouvent en vermillant, & quelques racines d'herbes ; & aux fontaines du creſſon & autres herbes ; c'eſt lorſqu'ils font plus de Païs, faiſant leurs nuits, ne trouvant que peu de mangeure en un endroit ; ſi bien qu'ils marchent toute la nuit pour ſe raſſaſier, à cauſe que cet animal gourmand ne ſe contente pas de peu.

## *Chaſſe du Sanglier.*

Quand on chaſſe au Sanglier, il faut avoir un bon Limier bien inſtruit, & qui entende bien lorſqu'on luy parle pour noir : il doit être d'entre deux tailles, aſſez court & traverſé, & à gros poil s'il ſe peut, à cauſe qu'il faut qu'il ſoit ſouvent dans les forts épineux, ce qui le rend plus hardi & fait qu'il ne ſe rebute pas ; car il n'y a que cela a craindre pour les Limiers que l'on veut mettre au noir, puiſque tous les Chiens le chaſſent d'inclination, à cauſe qu'il a le ſentiment plus fort que les autres bêtes. C'eſt avec ce Chien qu'on va dés le matin au Bois pour détourner les bêtes noires. On va où ſont les demeures des Sangliers, on en prend les grands devants ; & quand vôtre Chien ſe rabattra de bête noire, & qu'on verra la bête qui fuït, on doit uſer de ces termes, *voy le ci allé fuyant*, pluſieurs fois ; & aprés, *s'en va Chiens, s'en va,* hou, hou, Chiens, hou, hou ; & quand on voit le Sanglier, il faut crier, *voy-le-ci là* ; & lorſqu'il tourne, crier, *hou vary*, pour obliger les Chiens à tourner. Quand le Sanglier va d'aſſurance, il faut dire, *voy le-ci allé* ; & quand vos Chiens ſuivent, leur dire : *hou, hou* ; & quand il eſt lancé, crier, *voy-le ci allé*, & jetter une briſée à l'entrée du fort & en prendre le contre pied pour en revoir ſuffiſamment & en juger par les connoiſſances que j'ay dit de la bête que vous aurez deſſein de détourner, & ayant trouvé par les connoiſſances du pied, de la jambe & des gardes, que ce ſont bêtes conformes au deſſein que vous avez, vous reviendrez où vous avez jetté cette briſée pour en rompre trois ou quatre autres & le rembucher, & ferez ſuivre les voyes à vôtre Limier deux longueurs de trait, pour obvier au faux rembuchement, particulierement ſi c'eſt un Sanglier aprés qui vous êtes, qui eſt un animal trés-fin & trés-défiant.

Les Sangliers qui ſont en leur tiers an & en leur quart an, ne ſe doivent point chaſſer à force avec Chiens Courans ; mais ſeulement il en faut découpler ſix ou huit des plus vieux, qui ſoient des plus adroits à éviter leurs coups ; encore ſeroit-il bon de leur mettre un collier où il y ait des grelots, pour obliger le Sanglier à fuïr & ne pas tenir & tourner à eux ; cela fait auſſi qu'il ſort du Bois & vuide plûtôt pour courre. Les Valets qui tiennent les Levriers, ſe doivent avancer pour les lâcher, afin de coeffer le Sanglier & ſecourir ceux des flancs : L'on doit avoir des Cavaliers qui ſoient cachez pour ſecourir les Levriers, & qu'ils ayent des épées pour piquer & faire mourir plus promptement le Sanglier, luy donnant le coup à quatre doigts au-deſſus de l'épaule. Il faut auſſi ſçavoir prendre le poil & appuyer la lame ſur

la main gauche pour conduire & tenir plus ferme, afin de ne pas bleſſer l
Levriers, aprés avoir mis pied à terre, puiſqu'il n'y a aucun peril lorſque l
Levriers ont coëffé le Sanglier ; car ils ne démordent jamais s'ils ne ſo
bleſſez ou tuez, pourvû qu'ils ſoient nombre ſuffiſant à le tenir.

La maniere de chaſſer aux bêtes noires & de les mettre dans les toiles, n'ap
partient qu'aux Grands-Seigneurs, à cauſe du grand attirail qui y eſt neceſſa
re: on les force plûtôt avec les Chiens dont nous avons parlé. Un jeu
Sanglier de trois ans n'eſt pas courable, il donne trop de tablature aux Chien
Un vieux Sanglier miré donne plus de plaiſir & moins de fatigue.

---

## CHAPITRE VIII.

### *Chaſſe du Loup.*

LE Loup eſt un animal ſauvage qui reſſemble à un gros mâtin, il a le yeux bleux & étincelans, les dents inégales, rondes, aiguës & ſerrées l'ouverture de la gueule grande, & le col ſi court qu'il ne peut le remuer de ſorte que ſi il veut regarder de côté, il eſt obligé de tourner tout le corps il eſt fort dommageable aux beſtiaux, il eſt le plus goulu, le plus carnaſſier le plus fin, le plus méfiant de tous les animaux, & qui a le nez meilleur car ſi vous le prenez à bon vent, il eſt impoſſible de l'approcher avec le fu ſil, ni le prendre avec les Levriers ; & ſi vous luy faites une traînée d'un partie de bête morte pour luy en donner la connoiſſance & l'obliger à ve nir au lieu où vous l'avez miſe pour le tirer, il ne ſera pas beſoin que vou vous y mettiez le premier jour ; car il n'y viendra pas, quelque faim qu'i aye, avant que de connoître que les Chiens y ayent été, comme à une cho ſe abandonnée, ce qui ſe fait dans les grandes gelées & neiges que les Loups ſont affamez, ne trouvant rien à la Campagne à cauſe que la terre eſt cou verte & que l'on tient le bétail à l'étable ; ils n'iront point le premier jour, ni quelquefois le ſecond ; mais bien au troiſiéme, encore ne ſera-ce que pa échappée : & ſi vous n'avez piqué vôtre curée avec des pieux & des crochets, ils l'emporteront par morceaux, n'y allant qu'en courant de toute leur for ce pour en prendre une gueulée ou un quartier ; car ils ont une force in croyable du devant, & aprés avoir pris leur morceau, ils le vont manger à deux ou trois cens pas de là, ce qu'ils font avec une grande diligence ; car comme nous avons dit, c'eſt le plus goulu & le plus carnaſſier de tous les animaux, auſſi eſt il le plus ſujet à la rage & à faire de grands maux lorſ qu'il en eſt atteint, à cauſe de ſa grande force & vîteſſe, ce qui fait que rien ne peut ſe ſauver de devant luy ; & ce qu'il prend, il le déchire de tel le ſorte, qu'il y a peu d'eſperance de guériſon.

*Lieux où l'on doit aller en quête avec le Limier, pour trouver & détourner les Loups.*

Les Loups ont leurs mangeures ſelon les temps, & auſſi leur façon d'agi
en

en faisant leurs nuits, aussi-bien que les autres bêtes dont nous avons ci-devant parlé ; mais elles sont differentes, parce que toutes les autres ne vivent que de ce que pousse la terre, & les Loups vivent de chair ; c'est ce qui fait que comme au Printemps le bétail commence à entrer en chair, le Loup va aussi dés le matin aux Champs, pour épier le bétail & en faire sa proye ; & l'Eté ils ont encore plus d'occasion, puisque les Campagnes sont des Forêts pour eux, à cause que les grains y sont grands, où ils peuvent être à couvert tout le jour pour y épier & prendre encore plus facilement le bétail, qui est en ce temps là en pleine graisse & bonté ; & dans l'Hyver, il est resserré dans les étables, leurs gardes ne les faisant sortir que pour les promener & les faire boire, joint que les jours sont courts & les Campagnes découvertes ; ce qui empêche les Loups d'y oser paroître, si ce n'est par quelques grands broüillards, ou que l'extrême faim les y contraigne pour venir chercher autour des Villages quelques bêtes mortes ou charogne, ce qui les oblige à faire beaucoup plus de Païs que dans les autres saisons pour trouver à se repaître, joint qu'ils se sont retirez dans les fonds des Forêts ou grands Païs, ayant quitté les buissons peu de temps aprés que la Campagne a été découverte, à cause qu'ils y sont trop tourmentez des Païsans & de leurs mâtins ; il faut donc aller en quête aux queuës de ces Forêts où ils se retirent.

Les Loups peuvent aussi demeurer quelquefois dans un buisson au milieu de la Campagne, dans certains jours qui seront obscurs, comme quand il neige ou qu'il fait un grand broüillard, & même demeurer sur pied dans la Campagne, n'ayant pas encore trouvé dequoy se repaître ; mais aprés, si vous les trouviez entiez ou demeurez dans un buisson, il faudroit être diligent à les venir courre ; car ils n'y demeurent que jusqu'à ce qu'ils jugent l'heure que l'on mettra le bétail aux Champs ; & pour les obliger à demeurer, il sera bon d'y mettre quelques hommes à l'entour, pour quand ils paroîtront dans la Plaine, les huer & crier ; ce qui les obligera à rentrer, & donner le temps à vos Chiens Courans & à vos Levriers de venir : & quand bien vous les auriez détournez dans ces bouts & à culs de Païs, vous les y pouvez faire voir & courre à vos Levriers.

On quête le Loup au mois de Janvier qu'il commence à ligner : on le trouve alors aisément dans la Campagne, au lieu qu'en Fevrier, Mars & Avril, les Loups quittent tout-à-fait les grands Païs. Il est vray que dans le premier cas il est mal-aisé de les détourner, parce qu'ils sont toûjours sur pied ; mais aussi quand on en trouve, ils sont quelquefois plusieurs à la fois qu'on donne aux Chiens, ce qui fait une telle confusion parmi ceux-ci, que souvent les Levriers n'en prennent qu'un à la course & quelquefois pas un.

Pendant Juin, Juillet & Août, on ne chasse point aux Loups ; c'est aussi le temps que les Louvetaux sont trés-petits, & qui ne donneroient point de plaisir en les chassant : on attend qu'ils soient fortifiez, afin de les faire chasser aux jeunes Chiens pour les dresser ; on peut aussi y dresser les Levriers.

On quête le Loup en Octobre, Novembre & Decembre, avec des Limiers & des Levriers dans les grands fonds & dans les Buissons, ou dans quelques Marais à la queuë d'un Etang où il y aura bien des buttes de jonc. Au commencement de Septembre, on va relever la nuit des Loups, & on fait chas-

ser les Chiens Courans deux ou trois fois, afin de les mettre en haleine & en curée. Comme les Loups en cette ſaiſon ne ſont point ſi affamez que dans d'autre, ils ſont plus aiſez à détourner, & ne donnent point le change ſi volontiers, ſur-tout ceux qui ont des jeunes Loups.

*Choix des bons Chiens.*

Les bons Levriers pour le Loup doivent être grands, longs & bien déchargez, ſi vous en exceptez quelques-uns qu'on met en leſſe, qui doivent être plus renforcez, étant deſtinez pour arrêter le Loup. Ces Chiens, outre cela, doivent avoir la tête un peu plus longue que large, l'œil gros & plein de feu, le col large, les reins hauts & larges, les jambes ſéches & nerveuſes. Quant au poil, les gris tiſonnez, les noirs, les rouges & à gros poil ſont eſtimez les meilleurs.

A l'égard des Chiens Courans, pour être bons à courre le Loup, doivent avoir l'œil plein de feu, grands, bien taillez & fort alerte. On ne les fait chaſſer qu'à quatorze ou quinze mois. Les mois de Juin, Juillet & Août ſont le temps qu'on choiſit pour dreſſer les jeunes Chiens au Loup ; & pour cela on commence par leur en faire attaquer de jeunes, quoyque le ſentiment n'en ſoit pas ſi fort ; mais ces jeunes Loups ne s'éloignent pas tant des Chiens que les vieux ; de maniere que ces Loups s'approchant du fort, en connoiſſe facilement les voyes.

Il faut s'enquerir des Bergers & des Laboureurs s'ils ne voyent pas aller & venir des vieux Loups dans un buiſſon, afin d'y envoyer quelqu'un ou d'y aller ſoy-même pour y trouver les Louveteaux. Quand on va pour les découvrir, il faut avoir un Chien dreſſé, afin d'en avoir connoiſſance par les chemins & les faux-fuyans : s'il n'y en a point, on examine l'enceinte où ſont les plus grands forts, & on remarque par où les vieux Loups ſont ſortis ou entrez. Cela fait, percez l'enceinte juſqu'à ce que vous trouviez les abbatis qu'auront fait les jeunes Loups, parce qu'ils ne ſortent point ; & aprés que vous en aurez eu connoiſſance, retirez-vous ſi vous voulez, ſûr que vous ſerez que les Louveteaux ſeront dans cette enceinte ; ou bien prenez-en les devans pour en être plus certain : enſuite découplez les vieux Chiens dans vôtre enceinte, tandis que d'ailleurs on mene les jeunes dans le chemin le plus proche de cette enceinte ; entrez ou en faites entrer quelques-uns des vieux, dix ou douze pas dans le fort avec les jeunes Chiens avant que de les découpler ; car il eſt bon qu'ils ſoient accompagnez d'un Chien inſtruit de longue main pour conduire les autres & leur montrer celuy qui chaſſe : on doit ſonner le plus vîte qu'on peut, pour joindre les Chiens qui ſont en quête & les rallier tous en les échauffant, pour les obliger tous à prendre la voye & à la chaſſer.

Les vieux Chiens étant aſſemblez, on leur dit, *voy-le-ci allé*, & les nommant par leur nom, on crie *harlou mes bellots, harlou*, puis on ſonne pour Chiens, mais peu d'abord : car cela les étonne & les oblige à prendre la voye avec les autres & à la chaſſer. Il faut les appeller de temps en temps pour les remettre ſur les voyes, tandis que quelqu'autre Chaſſeur les fait ſuivre en leur diſant, *tirez Chiens, tirez* ; & lorſqu'on eſt joint, on leur crie encore, *harlou mes bellots, harlou, rali Chiens, rali, & s'en va Chiens*,

*s'en va*, selon qu'on voit qu'ils changent & qu'ils suivent les vieux Chiens. Il faut prendre pour la premiere fois les jeunes Chiens & les flatter, puis les redonner aprés les autres qui chasseront, quand le Loup passera par un chemin ; ou bien on les fait entrer dans le fort lorsque la Chasse est prés d'eux. Si les jeunes Loups sont déja un peu forts, il est à propos avant que de commencer la Chasse, de mener un relais de quatre ou cinq Chiens dressez qui les animeront, il faut toûjours parler aux jeunes Chiens & les rallier avec les autres qui chassent, jusqu'à ce qu'on ait pris un jeune Loup ; étant pris, on le fait fouler par les vieux Chiens, pour obliger les jeunes à faire la même chose en les flattant : on prend le Loup & on le leur montre en sonnant le grêle & leur criant, *voilà le mort*, *à moy Chiens*, *tiebaut*, & on le fait suivre par ces Chiens, leur disant, *tirez Chiens*, *tirez*, *accoure à luy*. Il faut faire plusieurs fois la même chose. Quand on est arrivé au logis, on prend de ce Loup, on en met cuire pour en faire curée aux Chiens.

*Connoissance du Loup, & termes dont on se sert pour le chasser.*

Quand on quête un Loup & qu'on le voit, on doit dire *voici la trace ou piste du Loup*, & les bouts des pieds qui sont imprimez sur la terre, s'appellent ongles, & la fiente, les laissées. Lorsqu'il marche au pas & d'assurance, allûres, & quand il courre, fuites du Loup ; les allûres se connoissent allant d'assurance, quand le pied du Loup est serré, & les fuites quand elles sont écartées, ce qui se voit par l'effort qu'il fait en courant ; & lorsqu'il a gratté, cela s'appelle galies ou déchaussures ; & le lieu où il se couche le jour se nomme litteau ; car quand on le courre, & que lors il se repose & se met sur le ventre, ce lieu s'appelle flâtreuse ; & quand on est au Bois & que le Limier a rencontré la voye du Loup, on doit crier, *voy-le-ci allé*, si le Loup va d'assurance ; mais s'il est lancé on luy crie, *vales ci allé*, *vales-ci allé*, qui est le terme significatif qu'il va fuïant ; & quand le Limier suit pour lancer le Loup, on luy crie, *aprés l'amy*, *aprés*, *harout*, *harout*, *haly*, *hou*, *hou*, *harlou*, *harlou* ; & quand ce Loup est donné aux Chiens, il faut crier, *s'en va*, *s'en va*, *Chiens*, *mes bellots*, *harlou*, *harlou*, *outre-vaut*, *outre-vault* ; mais lorsqu'on le voit, on crie, *velle-loo.*

Il est absolument necessaire pour bien chasser le Loup, de le distinguer d'avec la Louve, & le grand Chien, les vieux Loups d'avec les jeunes : on en voit presque par-tout en Hyver, pourvû qu'il ne gele pas trop fort ; car si ce n'est qu'une gelée blanche, les Loups font des foulées ainsi que les autres bêtes, lorsqu'ils passent sur l'herbe, pour peu qu'elle obéïsse sous le pied & que ce soit avant le Soleil levé.

On peut encore en avoir connoissance sur la neige, quand elle est nouvellement tombée & qu'il ne dégele point. On ne connoît pas bien un Loup à la trace lors du dégel & quand il vient fraîchement de passer ; car les voyes disparoissent aprés, lorsqu'il n'a pas gelé & que la terre est découverte. C'est dans les chemins qu'on peut juger de la piste d'un Loup, parce que le sol en est ferme, & que les voyes s'effacent dans les terres qui sont molles. On connoît aussi la trace du Loup en Eté dans les chemins ; mais ce n'est que le matin, quand la rosée est sur la terre & qu'elle a fait de la poussiere une espece de bouë : on en peut encore juger de même dans les terres

labourées où la rosée opére le même effet ; cela dure jusqu'à ce que le Soleil ait séché cette humidité, car aprés cela la poussiere vole & efface tout.

Pour démêler les traces du vieux Loup d'avec celles du Chien, il faut remarquer que le Loup, quand il va d'assurance, a toûjours le pied trés-serré, au lieu que celuy du Chien est toûjours fort ouvert, & qu'il a le talon moins gros & moins large que le Loup, & les deux grands doigts plus gros, quoyque les ongles de celuy-ci soient plus gros & enfoncent plus avant en terre, outre que le Loup forme en-dessous trois petites fossettes, ce que celuy du Chien ne fait pas. Le Loup a aussi plus de poil sur le pied que le Chien, & les allûres en sont bien plus longues, mieux reglées & plus assurées.

Le pied du Loup differe de celuy de la Louve, en ce que celle-ci est mieux chassée & qu'elle a les ongles moins gros que le Loup. Pour ce qui est du reste, tout est égal. On connoît les jeunes Loups d'un & de deux ans aux liaisons des pieds, qui ne sont point encore si fortes que celles des vieux Loups, ce qui fait que les jeunes vont le pied plus ouvert, qu'ils ont des ongles plus petits & plus pointus, & que leurs allûres ne sont pas si reglées ni si longues. La maniere de faire leurs nuits donne encore a connoître les jeunes Loups qui ne les font qu'autour des Villages & aux environs des Ruisseaux, au lieu que les vieux les font dans les grandes Plaines. Ceux-ci n'ont point les laissées si dures que les autres. La Louve fait les siennes au milieu d'un chemin, encore toutes molles, celles du vieux Loup se trouvent presque toûjours sur une pierre, une butte ou un petit buisson ; & quand il se déchausse, il le fait avec plus de violence que la Louve & les jeunes Loups.

*Comment chasser le Loup.*

Quand on va chasser le Loup dans le Bois, il faut avant que d'entrer en Chasse, y aller pour détourner le Loup avec le Limier qu'on mene, & auquel on crie quand il se rabbat, *vel-ci allé*, tant que le Loup ira d'assurance ; & pour échauffer vôtre Chien & l'obliger à suivre on luy crie, *hou l'ami, hou aprés* ; & quand vous le rembucherez, vous le flatterez en brisant haut & bas ; & si vous en voulez prendre le contre-pied, vous luy crierez, *tiens à moy, vel ci revari*, si ce n'est que vous eussiez rencontré un Loup dans la Plaine où vous l'eussiez suivi pour en revoir & le juger par les connoissances que j'ay dit ci-devant ; & aprés avoir fait les grands devans de vôtre quête & n'avoir rien rencontré, vous devez considerer le Païs pour voir de quel côté pourroit venir un Loup qui seroit encore dans la Campagne, pour n'avoir pas trouvé de quoy se repaître, afin de vous y mettre & y attendre en écoutant si vous entendez crier les Laboureurs ou Bergers, pour aller à eux en cas que le Loup ne vienne pas à vous ; & étant tombé sur les voyes avec vôtre Chien, il faut le suivre jusqu'a ce que vous l'ayez trouvé entré dans un fort où vous le briserez, encore qu'il entre par un chemin ( ce que font ordinairement les Loups ) qui ne font point de retour sur eux, comme les autres bêtes, si ce n'est rarement ; vous irez prendre les grands devans du buisson, afin de ne le pas presser, car il pourroit être demeuré à vingt pas dans le Bois pour écouter, sans être entré dans le fort ; & quand vous aurez pris les devans du buisson, vous devez revenir où vous l'avez brisé, pour en suivre la voye le long du chemin, le rembûcher dans le fort ; & aprés l'avoir

fait, vous reprendrez vos devans que vous commencerez par où vous les avez achevé, pour changer le vent à vôtre Limier & luy faciliter le ſentiment : & ſi vous le trouvez ſorti (car ſi c'eſt un Loup qui ſoit affamé, il ne demeurera pas, s'il n'y eſt contraint par la peur) vous le devez ſuivre juſqu'à ce que vous l'ayez briſé.

Il eſt neceſſaire d'être deux à cette Chaſſe pour reconnoître le Loup, afin que tandis que l'un démêle les voyes pour trouver le dernier rembûchement de la bête, l'autre doit prendre les grands devans pour reconnoître s'il ne ſort point du buiſſon, afin que par là ils ſoient éclaircis de tous les faux rembûchemens : car les Loups en font quelquefois trois ou quatre, & aſſez ſouvent au premier carrefour qu'ils trouvent, ils ſe déchauſſent, qui eſt un ſigne aſſuré qu'ils ne veulent pas demeurer.

Quand on veut chaſſer le Loup, il en faut bien choiſir la courre, & y ſçavoir bien placer les Levriers ; & pour cela, il eſt beſoin d'en reconnoître la refuite & s'en inſtruire de quelques Laboureurs, ou bien s'en aller dans les grands Païs de bois qui ſont les plus proches du lieu où eſt détourné vôtre Loup, afin de faire vôtre courre dans cette refuite, ſi le vent y eſt bon : aprés en être inſtruit, vous devez aller viſiter le buiſſon pour juger le lieu le plus propre pour faire la courre, & y placer les Levriers, aprés avoir connu d'où vient le vent ; car pour être bon, il faut qu'il vienne du côté du buiſſon, & non du côté de la courre, à cauſe que le Loup, qui eſt un animal fin & défiant, & qui a le nez bon, auroit le vent de vos Levriers, & ne ſortiroit point de côté-là.

Il eſt à propos, pour bien faire cette courre, que l'aſſiette qu'on choiſit pour cela ne ſoit point montueuſe, mais platte : s'il arrive qu'on courre le Loup dans un endroit qui ne ſoit pas avantageux, il ne faut point mettre la courre la tête en bas, à cauſe de l'avantage qu'ont les Loups ſur les Levriers, lorſqu'ils courrent en deſcendant, parce que toute la force du Loup eſt ſur le devant, ce qui le fait plus fortement ſoûtenir en courrant à la vallée, que les Levriers ; joint qu'ils ne peuvent prendre le Loup ſans courir riſque de tomber & faire la culbute. Et ſi vous êtes contraint de faire vôtre courre où ſeront ces collines & ces buiſſons, à cauſe que s'en eſt la refuite, & que le vent y eſt bon, laiſſez cette tête avalante dans vôtre enceinte, la faiſant défendre de même que le buiſſon où ſera vôtre Loup, & placez vos premiers Levriers au pied de la colline & le reſte en haut. Il ne faut point de buiſſon pour cette Chaſſe ; s'il s'y en trouve par hazard, il faut, tout autour, placer des Cavaliers pour y défendre & pouſſer le Loup dans la courre, tirant quelque coup de piſtolet en l'air, afin de l'obliger à percer plus vîte, & que le Loup n'ait pas le temps de reconnoîte la courre.

Lorſque l'on veut courre un Loup, qui eſt détourné dans un buiſſon ou dans une queuë de grand Païs, il faut envoyer placer les défenſes & tendre des paneaux, & preſque en même temps aller placer les Levriers à la courre. Les paneaux pour Loups doivent être de cinq pieds de haut, quand ils ſont tendus ; que le fil dont ils ſeront faits en ſoit fort ; que les mailles en ſoient grandes. Ces filets doivent être tendus lâches, afin que le Loup s'y maille & s'y embarraſſe ; car s'il étoient trop tendus, en donnant contre, il s'en retireroit, & pourroit aprés ſauter par-deſſus : car le Loup ſaute facilement

cinq ou six pieds de haut. Il faut que la corde qui commence le paneau soit assez grosse pour ne pas rompre, lorsque le Loup y donnera.

Quant aux Chasseurs, il faut qu'ils soient à l'entour du bois où le Loup est détourné & du côté qu'on ne veut pas qu'il aille, afin de le faire donner dans les Levriers. A l'égard des Gens de pied, il les faut poster à six pas l'un de l'autre, la tête tournée du côté du bois, avec chacun un bâton à la main (car il y a quelquefois des Loups qui veulent forcer) il faut qu'ils soient éloignez du bois de dix ou douze pas, pour n'être pas surpris des Loups qui en sortiront, & avoir le temps de crier, de faire du bruit & montrer leurs bâtons, pour les empêcher de passer & les faire retourner dans le bois.

Pour les Cavaliers, il faut qu'ils en soient un peu plus éloignez, à cause de l'avantage que leur donnent leurs chevaux, & il est bon qu'ils tirent quelques coups de pistolet de temps en temps pour forcer le Loup à rentrer & le faire aller à la courre. Ceux qui tiennent les lesses des Levriers, doivent être cachez dans des loges faites exprés avec des branches d'arbres, hors deux hommes qui tiendront deux Levriers étritez; c'est-à-dire, qui ont les jarrets bien faits, dans un fossé, ou s'il n'y en a point, se mettre à couvert au bord du bois, de peur d'être apperçûs du Loup, qui ne manque jamais de sortir la moitié du corps hors du bois, & s'arrêter pour voir si dans la Plaine il n'y a rien qui luy donne de la crainte, devant que d'y entrer & enfoncer dans la courre. Il faut que ces Valets de Levriers ayent chacun un bâton à la main, d'une grosseur & longueur raisonnable, pour s'en servir quand le Loup est arrêté par les Levriers & renversé à terre, & le luy mettre dans la gueule, afin qu'il ne les estropie pas & pour le faire démordre.

Si l'on avoit fait rapport que ce fût un de ces grands Loups qui sont extraordinairement vîtes, il faudroit placer deux Levriers des plus forts & des plus vaillans, à une certaine distance de la courre, au milieu de vos deux flancs, & les tenir cachez dans une hute de branchage, & ordonner au Valet de Levriers de ne les point lâcher que le Loup ne soit avancé dans la courre, de vingt pas; pour lors sortant de la hute avec les Levriers, & leur ayant fait voir le Loup, les lâcher aussi-tôt; ce que doivent faire tous les autres, puisque s'ils lâchoient auparavant, les Levriers pourroient aussitôt aller d'un autre côté, qu'au Loup. Il faut aussi qu'il y ait des Cavaliers cachez pour animer & secourir les Levriers; de cette maniere, on ne peut point manquer un Loup, quelque vîte qu'il soit.

On force encore les Loups avec les Chiens Courans, mais il faut prendre garde que ce soit un jeune Loup, & non pas un vieux, qui sçait plusieurs païs, & dont la force & l'haleine sont indomptables. Quand les Chiens ont forcé le Loup, & qu'ils l'ont pris, on leur en fait la Curée pour les animer une autre fois à cette Chasse.

## CHAPITRE IX.

### *Chaſſe du Renard & du Blaireau.*

LE Renard eſt un animal ſauvage fort connu, qui eſt gros comme un moyen Chien, il eſt roux & a les oreilles courtes & la queuë longue & fort chargée de poil ; il vit de Poules, d'Oyes, de Lapins, de Lievres, de Sauterelles & de Souris. Il n'y a rien de plus fin que le Renard, il ſe cache avec beaucoup de précaution dans des lieux ſoûterrains, y faiſant ſept ouvertures differentes, les unes loin des autres, de peur que les Chaſſeurs luy dreſſant des embuches à un de ſes terriers, ne le faſſe tomber dans leurs filets.

Le Renard ſe trouve preſque dans toutes ſortes de Contrées, ſoit froides, chaudes, ou temperées. On rapporte que dans les Païs Septentrionnaux il y en a de noirs, de blancs & de rouges, & qu'ils ont tous les mêmes ruſes que ceux que nous voyons en nos Climats. Le Renard ne vit que par fineſſes, & il eſt une infinité d'embuches dont il ſe ſert pour attraper ſa proye. Les animaux qui luy ſont inferieurs, courent riſque lorſqu'ils tombent ſous ſes pattes, car il ne les manque guéres. Ces animaux aboyent à peu prés comme une Chienne, dont la voix eſt enroüée : ils chaſſent le Lievre & le Lapin d'une maniere aſſez plaiſante. Ils vont deux de compagnie à la chaſſe aux Lapins : l'un ſe met aux aguets ſur les chemins, tandis que l'autre chaſſe dans le bois, & fait entendre un glapiſſement qui leur donne l'épouvante, & les oblige de fuir dans leur trous. Le Renard qui eſt ſur les chemins, & qui les attend de pied ferme, ſe ſaiſit auſſi tôt de ceux qui viennent à ſa portée. Comme le Lievre eſt plus ruſé que Lapin, le Renard auſſi ſe ſert d'une autre fineſſe pour le prendre : il ſe met en ſentinelle, & ſi tôt qu'il eſt prés de luy, il ſaute deſſus & le tuë. Venons à preſent aux manieres differentes de chaſſer le Renard. On fait cette chaſſe avec des Chiens Courans, plûtôt trop petits que trop grands, parce qu'ils percent plus aiſément les bois. On peut chaſſer le Renard pendant toute l'année. C'eſt ordinairement dans les bois qu'on va le chercher ; c'eſt là qu'ils font leur nuit & leurs mangeures. On les quête auſſi dans les Garennes de Lapins, où ils vont pour dénicher les emboüillers, qui ſont les petits Lapreaux ; ils vont auſſi le long des ruiſſeaux pour y trouver & prendre des grenoüilles, & dans les champs & les bleds, où ils y quêtent & chaſſent les Perdreaux, quand c'en eſt la ſaiſon, & même les Levreaux. Le Renard ſe terre de même que le Lapin ; & pour l'en empêcher, lors qu'on veut le chaſſer, il faut auparavant boucher les terriers qu'on aura reconnu dans les buiſſons.

Quand le Renard eſt entré dans un fort, il faut prendre les devans ; & ſi les chiens s'en rabbattent, on regardera à terre, pour connoître & juger du pied de cet animal. Le pied du Renard reſſemble fort à celuy d'un Chien de Chaſſe ; on le diſtingue ſeulement en ce qu'il n'écarte pas tant les ergots, ſ'il n'eſt preſſé de fuir : il s'appuye fort legerement du talon, quand il mar-

che. Si le Renard qu'on a détourné, eſt dans un buiſſon où il n'y a point de terriers, il faut avoir des paneaux tous prêts pour tendre au-devant des autres endroits, où l'on ſçait qu'il y en a, puis on place les chiens dans la fuite la plus aſſurée & la plus commode pour le courre; aprés quoy il faut découpler la Meute au rembûchement & ſur les voyes du Renard. Il eſt bon de leur faire battre les gros halliers; c'eſt là ordinairement où ſe retirent les Renards. Quand les chiens ont rencontré un Renard, on ſonne comme pour le Loup; c'eſt-à-dire, d'un ton grêle, & on crie: *Harlou mes bellots, harlou s'en va chiens, s'en va.*

Toutes les fois qu'on remarque que les chiens ſont hors de la voye, on prend les devans, & on les fait ſecourir par les relais; parce qu'ils ſe rebuteroient à force de percer les broſſailles & les forts garnis d'épines. S'il arrive que le Renard qu'on pourſuit ſe terre, ce qu'on connoît par les chiens, qui tout d'un coup ne chaſſent plus, il faut faire tourner les chiens, ſans leur laiſſer perdre la voye, & chercher où eſt le terrier. L'ayant trouvé, & aprés avoir reconnu que le Renard y eſt entré, ce qu'on connoît par le pied, on le déterre avec des pioches, ou autres inſtrumens propres à cela; on prend un baſſet qu'on met dans le trou où eſt entré le Renard: puis on garde le ſilence, pour entendre la voix du baſſet, qui ſera dans le terrier, & pour le mieux on ſe couche à plat, une oreille contre terre. Il ne faut pas foüiller le Renard dans un terrier, ſi ce n'eſt dans un terrain ſablonneux, car dans les rochers c'eſt peine trés inutile. Lorſque la tranchée eſt ouverte, & qu'on apperçoit le Renard, on le prend pour le faire fouler aux chiens en leur criant pour les animer: *Voy-le-là, voy-le-là*, en ſonnant le grêle, puis la mort & la retraite, comme aux autres Chaſſes.

Le Renard diſpute le terrain tant qu'il peut, & ce n'eſt que difficilement qu'on le tire du fort, ſur tout quand il s'étend bien loin. Cet animal ruſé, met ſouvent la tête dehors, & rentre auſſi-tôt dedans; & quand on le force de ſortir, il faut que ce ſoit à portée des Chaſſeurs, qui l'attendent ſur les avenuës avec leurs fuſils. Lorſqu'il eſt une fois en courſe, il longe les chemins tant qu'il peut, afin de ne guere laiſſer de ſentiment aux chiens, & les faire tomber en défaut. Il y en a, lorſque le Renard eſt entré dans un terrier, qui ſe ſervent de ſoûfre qu'ils font brûler pour l'en faire ſortir; cette fumée les oblige à quitter le gîte & à ſortir, & pour lors les Chaſſeurs les tirent.

Quand on les veut tirer au clair de la Lune, à la fût, il faut être deux ou trois de compagnie: deux ſe poſtent à la rive du bois, ſur des arbres, & un autre porte avec ſoy deux poules envie, & ſe place à cinquante pas de la rive du bois, de maniere qu'il ne puiſſe point être bleſſé par les Tireurs, il fait crier les poules de temps en temps; les Renards qui entendent crier les poules, croyent que c'eſt quelque Renard qui vient de la petite guerre, & qui emporte ſa proye, & eſperant en avoir leur part, cela les fait ſortir & venir au cri qu'ils entendent; pour lors les Tireurs les tirent.

### *Chaſſe du Blaireau.*

Le Blaireau eſt plus gros que le Renard, il a la peau vilaine, garnie d'un poil heriſſé & de couleur griſâtre, ſes dents ſont fort pointuës & ſon dos fort large.

large. Le Blaireau ne s'écarte jamais guere de son terrier, à cause que si-tôt qu'il entend la voix du Chasseur ou des chiens, il se refugie dedans. Cet animal est presque toûjours caché quand il fait mauvais temps; sa morsure est dangereuse, à cause, dit-on, qu'il se nourrit de bêtes venimeuses; il se plaît dans les lieux montueux, il vit de crapaux & de vers: il aime beaucoup les pommes & les raisins, dont il s'engraisse, en Automne. On trouve les Blaireaux aux bords des bois & dans les hayes; ils n'en sortent que la nuit, & aprés le Soleil couché, si ce n'est en Eté que la faim les oblige à le faire plûtôt.

Le pied du Blaireau differe beaucoup de celuy des autres animaux qu'on chasse, ce qui en rend la connoissance aisée: il a les doigts du pied tous semblables & le talon fort gros; il pese du pied quand il marche, & le fait porter également à terre. On chasse le Blaireau de même que le Renard; c'est-à-dire, avec des bassets, ausquels on aura mis des colliers avec des grelots; mais il faut observer avant que d'introduire le chien dans le terrier, si la terre où l'on chasse le Blaireau est située en côteau; si cela est, il faut faire entrer les bassets par l'extremité d'enbas, afin que les Blaireaux s'acculent sur le haut; & au contraire, si le lieu a sa situation plate, on met les bassets à l'entrée, qui est la plus haute. Avant que de faire entrer les bassets, il faut frapper la terre de vingt ou trente coups de masse, pour obliger les Blaireaux de sortir du milieu du terrier & d'aller à l'un ou à l'autre des deux extremitez. On ne doit jamais lâcher moins de deux ou trois bassets, afin que s'animant l'un l'autre, ils puissent faire ranger les Blaireaux aux aculs, & si-tôt qu'on voit qu'ils sont à cet endroit aux abois, il faut encore se servir d'une masse, & en frapper la terre deux ou trois coups fort rudement, & prendre une bêche, ou un hoyau, & percer droit où l'on entend la voix du basset.

Les Blaireaux, lorsqu'on les poursuit ainsi, ont la malice de se couvrir de terre, ce qui fait que les bassets étant dessus, ne sçavent quelle route ils ont tenuë; mais si-tôt qu'on les a découverts dans leur fort, on se sert pour lors de certaines tenailles faites exprés pour les en tirer; observant, crainte qu'ils ne blessent les chiens, de luy en mettre la moitié dans la gueule & l'autre par-dessous la machoire, puis les tirer hors, & les assommer ou les mettre dans un sac, tout envie, pour les emporter à la Maison.

---

## CHAPITRE X.

### *Chasse du Lievre.*

LE Lievre est un animal assez connu, qui a le poil long & tirant sur le roux, les oreilles droites & longues, & le corps souple. Il dort les yeux ouverts: il a l'oüye subtile: il est timide & trés fin. Le Lievre connoît mieux tous les changemens de temps que le meilleur Astrologue. Il n'est guere d'animal plus rusé que le Lievre ni plus sujet au changement des temps & des saisons.

*Connoissance du Lievre.*

Ceux qui veulent chasser un Lievre, doivent faire reflexion sur la maniere d'agir du Lievre, selon les saisons & les temps, lorsqu'il se releve le soir du bois, ou du lieu où il s'est mis au gîte pour s'y reposer & cacher, & comme il fait sa nuit, & de la façon qu'il se retire & rentre au matin. Pour le bien sçavoir, il faut que celuy qui fait chasser les chiens, aille le soir au relevé du Lievre, & le matin à la rentrée, d'où il connoîtra à point nommé, le temps qu'il fera ce jour-là, afin qu'il en puisse être plus assuré, & du lieu où il pourra trouver un Lievre; je ne dis point qu'il doive être exact à suivre & à remarquer où un Lievre se met au gîte, mais seulement qu'il observe le matin s'il rentrera dans le bois d'où il l'aura vû sortir, ou s'il s'est mis dans quelque hallier, ce qui sera un signe infaillible qu'il ne pleuvra pas ce jour-là; car le Lievre ne se met jamais dans le fort lorsqu'il doit pleuvoir, à cause qu'il seroit moüillé dans son gîte, & qu'il auroit de continuelles allarmes, quand l'eau des branches & des feüilles tomberoit dessus & à l'entour de luy: il choisira plûtôt sa demeure sur le panchant d'un fossé qui sera à l'abri de la pluye & du vent, & où l'eau pourra s'égouter sans venir sur luy, ou aux lieux éminens dans la plaine, ou sur quelque tas de pierres; & lorsqu'il doit faire des grands vents & froids, il rentre dans le bois pour y être à couvert; mais quand il demeure au gîte dans les Guerets ou dans les Bleds, c'est un signe assuré d'un beau temps; ces remarques se doivent faire selon les Saisons, l'âge & le naturel des Lievres: car les Levraux & les jeunes Lievres n'ont point encore toutes ces adresses, à cause qu'ils demeurent dans les lieux où ils ont été nez & nourris, jusqu'à ce qu'ils soient forts; c'est aussi à l'exception des Lievres qui sont ladres, qui font leurs demeures dans des lieux humides & marécageux, comme dans quelques petites Isles, & aux queuës des Etangs sur des buttes de joncs, ou dans les bas des Terres auprés des Prez, y ayant ordinairement de l'eau dans leur gîte. Il y a aussi les temps que les Lievres sont en amour, alors ils ont un tel dereglement dans leur façon d'agir, que l'on n'y peut faire aucun jugement, à cause qu'ils sont toûjours sur pied, courans les uns aprés les autres, jour & nuit; mais ils n'ont pas leurs saisons de chaleur si reglées que les autres bêtes; & ce qui nous le fait connoître, c'est que nous voyons des Levraux presque en tous temps; neanmoins ils ont les mois de Decembre & Janvier pour leur principale & plus assurée chaleur, & que je crois être reglée pour les vieux Lievres; car ceux qui peuvent être en chaleur dans les autres temps, sont des Levraux qui naissent dans les saisons extraordinaires, & qui viennent en âge & en chaleur dans un temps dereglé, n'ayant bougé d'ensemble, où se rencontrent ordinairement le mâle & la femelle, qui fait quelquefois trois Levraux, ce qui se voit lorsque vous en prenez un qui aura une étoile au front: il n'y a aucune connoissance par le pied, entre le mâle & la femelle; mais on en peut faire des conjectures, lorsqu'on en défait la nuit avec des Chiens Courans, parce que le mâle fait beaucup plus de païs que la femelle, qui ne fait que tourner à l'entour du lieu où elle se veut mettre au gîte, & qu'aussi lorsque vous les chassez, la femelle tourne plus que le mâle, tient moins de païs, & ne s'éloigne pas aussi tant des Chiens, en les voyant. L'on y peut

remarquer que le mâle a ordinairement la tête plus courte & plus carrée, le corsage plus petit & le poil plus rouge; ce sont là les signes qui peuvent faire connoître que c'est un mâle.

*Saisons, où l'on doit quêter les Lievres.*

Je commenceray par l'Automne, à vous faire voir où se trouve les Lievres & les Levraux, puisque c'est la saison la plus propre pour dresser les jeunes Chiens; vous devez donc aller chercher, lorsqu'il fait sec, les Lievres dans les Chaumes de Bled & d'Avoine, sur-tout où il y aura des chardons : & quand il aura plu, les quêter dans des terres nouvellement labourées, les Lievres ne se plaisant pas dans ces Chaumes, lorsqu'ils sont moüillez; & les Levraux dans les hayes & buissons. Durant l'Hyver, dans quelques petits bois & gros halliers, où il y aura quelque tas de pierres, & aussi sur le haut d'un fossé; & quand il fera une belle journée, dans les Bleds verds, où vous pouvez avoir connoissance qu'ils sont au gîte, par une vapeur de leur haleine, qui paroît comme une petite fumée; c'est la pratique qui vous peut donner cette connoissance : ils se mettent aussi volontiers dans quelque Maison ruinée, où il se trouvera des épines & ronces, pour être à l'abri du vent; & au Printemps, dans les terres nouvellement labourées; & quand il fait chaud, au pied de quelques petits buissons ou genêts, proche d'un gagnage pour se mettre à couvert des mouches.

Les Lievres sont les plus rusez de tous les animaux que l'on chasse, particulierement les vieux, & ceux qui ont été courus avec des Chiens Courans, que l'on peut connoître quand ils se font voir dans le gîte, d'où ils ne veulent point partir qu'en leur donnant de la houssine : & aussi quand ils se mettent au milieu d'une Plaine, & au lieu le plus éminent; & que lorsqu'ils en sont partis, pour commencer à courir, ils se font petits, & étant entrez dans un chemin, le longeant, ils secoüent le jarret de temps en temps; par ces signes, vous pouvez juger qu'ils sont d'une grande vîtesse & d'haleine, & que c'est un mâle; car les femelles, comme j'ay déja dit, ne s'écartent pas si loin de leurs demeures : joint qu'elles sont ordinairement dans des buissons, ou sur le bord de quelque fossé, si ce n'est par un jour extraordinairement beau. Ce Lievre pourra donc longer un chemin de demie lieuë ou plus, & jusqu'à ce qu'il ait trouvé un carrefour, où il y ait plusieurs chemins pour faire ses ruses, en les longeant & revenant sur luy, courant de toute sa force, afin de maintenir l'avantage qu'il a d'être fort longé & éloigné des Chiens, & les entendant venir, s'il y a quelque grande piece de terre labourée, il il y entrera, faisant encore le petit, de peur d'être apperçû : & s'il fait chaud, & que la terre soit séche, il la traversera, ayant l'adresse & la ruse de faire voler la poudre par-tout où il passe, pour couvrir ses voyes, & ôter une partie du sentiment aux Chiens qui le chassent, & s'il a fait quelque pluye, il l'allongera dans les rayes où l'eau aura un peu couru, & où il fera gâcheux, afin qu'il emporte de cette terre détrempée avec ses pieds, qu'il a trés-garnis de poil : & comme en cela il ôte encore le sentiment aux Chiens, qui trouveront aussi ses voyes aller de hautes erres, à cause du temps qu'il leur aura fallu pour démêler ces retours & ruses, & se voyant fort longé des Chiens, & qu'il a le temps de chercher le change, il le va trouver; & comme il est

l'ancien, il fait partir le jeune Lievre de son gîte en le battant s'il n'en veut sortir, & se met en sa place.

Le Lievre nouveau qui entend sonner les cors & venir les Chiens, s'en va; les Chiens arrivent où le Lievre de la meute est relaissé, qui ne s'en ira pas à moins qu'un Chien ne le fasse partir du nez ou de la dent; & cela n'étant pas, vos Chiens qui trouvent les voyes du Lievre frais, vont du même temps, puisqu'il est parti quand celuy de la meute est demeuré, & ainsi il vous donne le change; & si cette ruse ne luy réüssit pas, étant relancé & échappé des Chiens, vous luy verrez faire des diligences trés-grandes pour regagner son avantage, & s'éloigner encore des Chiens pour chercher quelqu'autre occasion de ruser, puisque celles-là ne luy ont pas réüssi; comme s'il voit un troupeau de Vaches ou de bétail blanc qui en passant soit épars; il aura l'adresse d'y aller doucement en se faisant petit, pour ne les pas épouventer & rassembler, afin qu'il y puisse faire deux ou trois ruses avant que de se mettre au milieu d'eux, où il attendra les Chiens qui étant venus peuvent courre aprés le bétail, & par leurs fuites auront passé sur les voyes du Lievre & les auront effacées, ce qui en ôtera le sentiment; & s'il est relancé, il s'en ira encore de toute sa force droit à quelque hameau, pour y ruser à l'entour des maisons dans les chemins battus du bétail; & aprés, s'il y a quelques maisons ruinées de long-temps, il montera huit ou dix pieds sur une muraille pour s'y relaisser; & s'en voyant relancé, il s'en ira dans quelque petit Bois, faisant feinte de le passer, & reviendra sur ses voyes; & allant dans une Plaine sur ses fins, il se mettra dans quelque trou qu'aura fait un Chien dans la terre, pour chercher un mulot, ou sur quelque rocher ou le long des hayes, sur quelque fossé ou dans quelque orniere de grand chemin, aprés avoir fait un élan & un saut extraordinaire, afin que les Chiens n'en ayent pas le sentiment jusques-là. Ce n'est pas qu'un Lievre fasse toutes ces ruses lorsqu'il est chassé, mais elles peuvent arriver en plusieurs Chasses; & si c'est un Lievre ladre, vous le pouvez connoître aussi-tôt qu'il sera sorti de son gîte, que vous trouverez dans des lieux marécageux & souvent pleins d'eau: ce Lievre fera ses ruses contraires au premier dont j'ay parlé; car celuy-ci se fera chasser dans des lieux humides, & battra l'eau quelquefois quand il la rencontrera commode à sa hauteur, en regardant les lieux marécageux, qui est le centre de sa demeure. J'ay voulu vous faire connoître toutes ces ruses, afin que vous en ayez une parfaite connoissance.

*Comment chasser le Lievre avec les Chiens, & la maniere de leur en faire la curée.*

La Chasse du Lievre avec des Chiens est un des plus agréables plaisirs qu'on puisse prendre à la Campagne, sur-tout quand les Chiens sont bien instruits & qu'un Chasseur entend bien son mêtier. Il ne doit point les mener pendant la rosée, cela leur ôte le sentiment & les empêche d'aller droit au gibier; & s'ils font rencontre, ce n'est que par hazard. On peut néanmoins y chasser quelquefois quand les chaleurs sont grandes.

On doit observer les vents, c'est-à-dire de ne point chasser quand ils soufflent trop fort; cela emporte la voix des Chasseurs, ce qui fait alors que les Chiens ne peuvent y obéïr. Cependant si ce n'étoit que le vent du Midi qui

ſoufflât, on pourroit chaſſer, pourvû que ce ne fût pas dans une grande Plaine.

Lorſqu'on a mené les Chiens à l'endroit où l'on croit trouver quelque Lievre, & qu'on a obſervé d'où vient le vent, on les met en Chaſſe. Quand ils ont rencontré, on tient la voye du Lievre, & on les ſuit juſqu'à ce qu'ils l'ayent lancé. Il faut toûjours d'abord donner au Lievre les Chiens qui ſont les mieux inſtruits, & lâcher aprés les jeunes, qui ne partiront que lorſque les premiers auront lancé le Lievre & qu'ils l'auront chaſſé un quart-d'heure. C'eſt pour lors que les jeunes Chiens trouvant d'abord la voye d'un Lievre, prennent de bonnes impreſſions, & une veritable connoiſſance du gibier & de ce que vous demandez d'eux. Ce ſoin ſe doit prendre ſeulement trois ou quatre fois, car aprés cela on peut les lâcher avec les autres, qui acheveront de leur apprendre leur devoir.

Aprés qu'on a lancé les Chiens, on leur laiſſe paſſer cette premiere équipée, puis on les appelle en leur diſant, *A moy Chiens, tiéhaut.* S'ils ne reviennent pas, on ſonne du cor par mots entrecoupez, & le premier ſon du grêle. Lorſque les Chiens ſont de retour & aſſemblez vers celuy qui les appelle, on les mene quêter dans le vent, afin de mieux ſentir leur gibier, en leur criant à pluſieurs fois, *bellement mes bellots*; & pour les faire quêter avec plus d'action, on leur crie, *holoo*, *holoo*, *hololoo*; enſuite on ſonne du cor à mots entrecoupez du gros ton, & on leur crie encore, *au lit*, *au lit*, *Chiens.*

Il y a quelquefois de ces Chiens qui ſe rabbattent des voyes de la nuit du Lievre: alors ſi l'on a creance à celuy-là, il faut y aller, & luy dire à pluſieurs fois, *velcy allé*, en l'appellant par ſon nom, & ſonner pour faire aſſembler les autres qui le remettront ſur ces voyes. Souvent ces voyes vont de trop hautes erres, & lorſqu'on voit qu'elles ne font que tourner, on juge que le Lievre va ſe gîter loin de là, & que ce lieu eſt celuy où il aura fait ſon viandis & ſa nuit: alors les Chaſſeurs doivent aller prendre de grands devans dans le vent, appeller leurs Chiens, pour aprés quêter le Lievre, tâchant toûjours avant que de les lâcher, de remarquer de l'œil où il eſt gîté. Le Lievre étant découvert, on crie d'abord, *holoo je le voy*; on marche toûjours pour ne point faire partir le Lievre, & menant les Chiens à quelques pas de luy on le fait lever, ſans que ces Chiens le voyent d'abord; & ſi tôt que le Lievre eſt parti, on examine s'il eſt grand ou petit, s'il eſt rouge, gris-blanc ou gris-brun, afin que s'il y part quelque change, on puiſſe le reconnoître. Il faut alors laiſſer aller les Chiens doucement, s'en éloigner de cent pas, puis de cinquante ſeulement, ſans s'écarter à droite ni à gauche dans l'endroit où l'on chaſſe le Lievre, crainte d'en rompre les voyes; ce Lievre ne fa ſant alors que tourner, & empêcher les Chiens de pouvoir reprendre le bout du retour & les faire tomber en défaut.

Celuy qui porte le cor, ne doit ſonner que derriere les Chiens, quand même ils verroient le Lievre. Il ſuffit qu'ils chaſſent; autrement ce ton du cor feroit venir ceux qui ſont hors de la voye & leur apprendroit à couper, au lieu qu'on doit toûjours les maintenir enſemble pour chaſſer à plus grand bruit. Si quelqu'un des Chiens emporte la voye du Lievre cent pas ou plus devant les autres, il faut l'arrêter en luy diſant, *derriere.* Les Chiens dans

cette Chaſſe ſont quelquefois tous en défaut: alors les Chaſſeurs ayant remarqué le Lievre demeuré, doivent auſſi-tôt ſonner pour aſſembler les Chiens, afin de relever le défaut. Si le Lievre enfile & longe un chemin, & qu'il ſoit déja bien loin devant les Chiens, étant fort longé; on ne preſſera point les Chiens, afin de donner le loiſir à ceux qui ſont les plus éloignez, d'en trouver le retour. Si les Chiens les plus écartez prennent la voye du retour dans un gueret où le Lievre ſe plaît ſouvent de courir en traverſant, & qu'il ne paroiſſe point que les premiers ſoient demeurez, ſonnez alors pour Chiens & leur parlez pour leur faire maintenir la voye. Il ne faut point preſſer les Chiens dans ce gueret, car vous les feriez aller à droite & à gauche, & les obligeriez à prendre le change en rencontrant un autre Lievre, car c'eſt dans ces endroits où les Lievres gîtent le plus volontiers, & où les Chiens ont le moins de nez. Ce Lievre peut être fort longé, & les terres où il ſera, ſéches; il peut faire voler la poudre en courant, ce qui peut recouvrir une grande partie des voyes: ou bien il aura peut-être plu, & ce Lievre pourra emporter de cette terre à ſes pieds. Tous ces inconveniens ôtent ou diminuënt de beaucoup le ſentiment des Chiens. Quand cela arrive, appellez vos Chiens, menez-les avec vous prendre de grands devans, juſques dans des terres plus dures & labourées de plus longue-main, où il y ſoit cru des herbes & où le Lievre puiſſe faire des portées en pluſieurs endroits, ce qui augmente le ſentiment aux Chiens. Une terre en friche n'eſt pas encore mauvaiſe pour cela, & c'eſt dans tous ces endroits où l'on doit mener les Chiens prendre les devans, les faiſant doucement requêter, & ſonnant comme on l'a déja dit, afin que lorſque le Lievre viendra à paſſer, ils s'en rabattent & le chaſſent. Si aprés avoir rencontré les voyes on rentre dans les terres fraîchement labourées, il faut reprendre les grands devans pour aller dans des terres plus fermes & remplies d'herbes: enſuite ſi vôtre Lievre n'eſt point paſſé, reprenez encore vos devans juſqu'à trois fois, obſervant à chacune de les raccourcir toûjours de plus en plus. Allez doucement, car il faut que les Chiens ayent le temps de s'en rabattre; aidez-les de l'œil, & ſi vôtre Lievre n'eſt pas paſſé, c'eſt une marque infaillible qu'il s'eſt flâtré & relaiſſé: alors regardez en vous baiſſant dans les endroits où vous croirez qu'il ſe ſera repôſé; tâchez d'en découvrir les voyes, & ſi on voit partir un Lievre, ne le pourſuivez point qu'auparavant vous ne ſçachiez l'endroit d'où il eſt parti, pour voir ſi c'eſt un gîte ou une flâtrure; car ſi c'eſt un gîte, il ſera enfoncé & fort battu, ce qu'ils font avec leurs pieds avant que de s'y mettre, comme étant le lieu qu'ils choiſiſſent pour y demeurer le jour & y être plus cachez; & ſi c'eſt une flâtrure, la forme n'y pâroîtra que peu, puiſqu'ils ne s'y mettent que ſur le ventre, n'ayant pas le temps de la bien former, ils s'y raſent ſeulement le plus qu'ils peuvent; & enfin ſi c'eſt une forme, c'eſt ſigne que c'eſt un Lievre frais.

Cette flâtrure a quelquefois été faite par un autre Lievre que celuy qu'on chaſſe; mais il eſt aiſé de reçonnoître cela, parce que la flâtrure d'un tel Lievre qui eſt frais, eſt bien plus enfoncée que celle d'un Lievre couru; outre que lorſqu'on le reclame, il court en d'autres lieux, il allonge le jarret, fait diligence & ſe fortlonge encore devant les Chiens, afin d'avoir le temps de ruſer d'une autre maniere, particulierement ſi c'eſt un mâle, à cau-

ſe qu'il fera plus de Païs qu'une femelle ; il ira chercher un carrefour où ſe trouveront pluſieurs chemins, dans leſquels il ira & viendra de toute ſa force ; enſuite il ſe relaiſſera ſur le haut d'un foſſé, aprés s'être élancé de toute ſa force pour s'écarter de ces dernieres voyes, afin que les Chiens n'aillent pas juſqu'à luy en le chaſſant. C'eſt donc dans ce carrefour que doivent aller les Chaſſeurs ; & s'ils voyent que leurs Chiens chaſſent dans tous les chemins, ils les rappelleront en les ſonnant & leur parlant ainſi qu'on l'a déja dit, afin qu'ils reviennent à eux pour requêter & prendre les devans autour de ces chemins, & un peu au-delà de l'endroit où l'on ſçaura que le Lievre aura fait ſes retours, pour y trouver ſes dernieres voyes.

Il ſe peut que le Lievre s'en aille ſans qu'on le trouve paſſé ; pour lors, & aprés avoir pris les devans entiers au-delà de toutes les voyes, ſi l'on veut être ſûr qu'il reſte, on ramene les Chiens requêter autour de ce carrefour, dans les hayes & dans les buiſſons s'il s'en trouve, en les animant de la voix pour les obliger d'y entrer ; les Chaſſeurs battent ces buiſſons, le haut des foſſez qui ſont entre les terres labourables & ces chemins où ce Lievre ſe pourroit relaiſſer ; & l'ayant relancé, il faut encore pour être certain ſi c'eſt celuy de la meute, aller voir au lieu d'où il eſt parti pour juger ſi c'eſt une forme ou une flâtrure, & examiner quand il court, ſi c'eſt celuy qu'on a déja chaſſé. Le Lievre qu'on pouſſe allonge quelquefois le jarret du côté où il y a des beſtiaux qui paiſſent ; cela ſuffit pour effacer les voyes du Lievre & faire qu'ils ne le ſentent plus : quand cela arrive, & avant que vos Chiens ſoient mêlez parmi ces beſtiaux, rompez-les & allez prendre de grands devans avec eux, afin de retrouver les voyes que vous avez perduës. Il faudra obſerver ſi vôtre Lievre n'auroit pas été juſqu'au bétail & qu'il s'en fût retourné ; alors vous prendrez vos devans plus grands par l'endroit où vous êtes venu, & l'ayant relancé, s'il va dans des clos où il pourroit avoir eu connoiſſance de quelques Levraux dont il vous auroit donné le change, vous le connoîtrez en voyant chaſſer vos Chiens qui ne feront que tourner. Cela étant, vous romprez vos Chiens & prendrez avec eux les grands devans, pour connoître ſi aprés que vôtre Lievre vous aura donné le change, il s'en eſt allé ; s'il n'eſt point paſſé, remettez vos Chiens en Chaſſe, faites-les requêter à l'endroit d'où le change eſt parti, & battez les mazures, les débris de maiſons & toutes les ronces que vous trouverez, car c'eſt là où le Lievre peut être flâtré. Quelquefois auſſi le Lievre aprés s'être relancé, ſe va mettre dans un trou de Blaireau ou de Renard, ou dans un trou ſous quelque rocher, ce que vous pourrez connoître par vos Chiens qui le chaſſeront juſques là, & auſſi à la voye du Lievre qui eſt longue & étroite (celle du Renard & du Blaireau étant rondes & beaucoup plus larges,) vous l'en pourrez tirer avec un Eglantier, qui eſt une forme d'Epine qui a ſes pointes un peu larges, longues & crochuës, que vous mettrez dans le trou à rebours ; & lorſque vous ſentirez que le bout touchera le Lievre, vous appuyerez & tournerez l'Eglantier qui s'attachera au poil, & comme cela vous le tirerez hors du trou.

Le Lievre qu'on chaſſe eſt quelquefois ladre ; alors au lieu de s'aller flâtrer dans les endroits dont nous venons de parler, il gagne les endroits marécageux, tels que ſont les queuës des Etangs, & ſe relaiſſe ſur les buttes des

joncs. Etant arrivé là, si vos Chiens ne chassent plus, appellez-les & retournez connoître si ce Lievre n'a point été jusqu'à cet endroit, ou s'il n'est point revenu tout court sur luy. Si cela n'est pas, & qu'il entre dans l'Etang pour y rester & en percer la queuë, il faudra que les Chasseurs en prennent les devans : s'il n'est pas sorti, revenez par où il est entré, & animez les Chiens à le requêter s'il y a bon fond pour cela ; sinon on cherche d'autres moyens pour le faire relancer. Ce Lievre d'ailleurs pourra battre & longer l'eau dans quelque Ruisseau, cela ne dure pas long-temps ; c'est pourquoy ayant pris garde par où il est entré, s'il remonte ou descend l'eau, on mene les Chiens des deux côtez pour attendre qu'il sorte. Les Lievres qu'on chasse passent aussi quelquefois la Riviere, & gagnent quelque Isle pour s'y aller paître d'ozeille qui les rafraîchit & dont ils sont beaucoup friands, & là ils se relaissent sur quelque tête de Saule, élevée seulement de deux ou trois pieds ; c'est là qu'on peut aller pour le relancer & le prendre. Si-tôt que le Lievre est pris, il faut incontinent l'ôter aux Chiens & leur montrer en criant à plusieurs fois, *Velleloo* ; puis sonner de ton grêle, pour obliger les Chiens qui traînent de venir.

Lorsqu'on chasse avec des jeunes Chiens, il est bon de leur montrer le Gibier, aprés avoir fait retirer les vieux : cela fait, on en sonne la mort par trois mots longs, puis la retraite ; & ensuite on en fait la curée aux Chiens dans un Pré ou quelque autre endroit de verdure. Pour cela, prenez du pain coupé par petits morceaux, mêlez-le dans le sang du Lievre, aprés l'avoir dépoüillé de sa peau qui seroit capable de faire rendre gorge aux Chiens ; ensuite mettez en pieces tous les dedans, & une partie des épaules & des cuisses, & reservez l'autre pour donner en particulier aux jeunes Chiens. La curée étant faite, donnez-leur le corps aprés leur avoir fait manger la moüée en maniere de forhu, en sonnant le grêle & du gros ton à la moüée. Il faut étendre au large cette moüée, afin que les Chiens la mangent plus à leur aise. C'est alors qu'on fait la revûë des Chiens & qu'on les compte, afin que s'il y en a d'égarez, on les aille chercher. Tandis que les Chiens mangent la moüée, il faut les animer en leur frappant les côtez avec la main & les appellant par leur nom.

---

## CHAPITRE XI.

### *Chasse du Lapin avec le Furet.*

LE Lapin est un animal sauvage qui se trouve dans les Garennes & qui s'y creuse des terriers ; ils sont ordinairement gris. Il y en a de blancs, de noirs, de cendrez ou marquetez, & de gris ; ils sont clapiers, c'est-à-dire, domestiques : ils sont fort aisez à apprivoiser. Nous ne parlerons que des premiers ; à la difference des Lievres qui longent les chemins, les Lapins ne vont que par sauts. On chasse le Lapin avec l'Epagneul. Les Lapins entrent en amour à six mois ; ils font tous les mois des petits ; les femelles portent trente jours,

jours, & font jusqu'à six petits & quelquefois davantage. Les Lapins sont fort vîtes ; mais si-tôt qu'on les dépaïse, ils sont bien-tôt pris. La Chasse la plus ordinaire pour les Lapins, est celle qui se fait avec le Furet, qui est un petit animal qui cherche & furte dans les terriers des Lapins & les en fait sortir. Le Furet a les yeux rouges, le ventre blanc & le reste du corps tirant sur le jaune ; il y en a aussi de tout blancs. La femelle du Furet est fort feconde ; elle fait sept à huit petits d'une ventrée, & on tient qu'elle porte quarante jours : ses petits sont trente jours sans voir clair, & quarante jours aprés on peut les mener à la Chasse. Il est hardi de son naturel, ennemi de la plûpart des animaux, & sur-tout des Lapins ; ils sont aisez à apprivoiser. Quand on éleve un Furet pour chasser, on le met dans un tonneau sur de la paille fraîche, qu'il faut luy changer tous les trois ou quatre jours. On le nourrit de lait de Vache tout frais tiré, qu'il faut luy donner deux fois par jour plein un verre à chaque fois, soir & matin. Au lieu de lait, on luy donne un œuf cru bien battu. Aprés que le Furet a chassé, il est bon de mettre un Lapin devant luy, & luy en donner un œil à manger ; ce pât l'encourage & luy apprend à connoître son gibier. Quand on veut porter le Furet à la Chasse, on le met dans un sac de toile assez grand, au fond duquel il y a de la paille pour le coucher. On a, outre ce Furet, un Basset bien instruit qu'on met en Chasse pendant une heure, pour obliger les Lapins de se terrer. Aprés cela, on prend le Chien & on l'attache pour aller sur les terriers tendre les poches sur tous les trous, en les ouvrant chacune & les étendant dessus, de maniere qu'elles débordent tout autour. Cela fait, on attache les ficelles à quelque pied d'Arbre, tronc ou souche qui se trouve proche ; si les terriers sont plus larges que les poches, il faut fermer le reste avec des pierres, gazons ou autre choses qui se rencontrent, crainte que les Lapins trouvant l'entrée de leurs trous fermée, ne sortent par les autres ouvertures. Ensuite il faut prendre le Furet, luy attacher une sonnette au col, afin de pouvoir l'entendre : si vous en avez plusieurs, vous en ferez la même chose. Il est bon de faire manger le Furet avant que de le mettre dans le terrier, autrement il est à craindre qu'il ne s'acharne sur le premier Lapin, ne luy succe le sang & ne tarde long-temps à revenir, & souvent même il s'endort quand il est saoul. Aprés luy avoir donné à manger, on le met dans un trou en levant tant soit peu la poche pour le faire passer, & lorsqu'il y est entré, on prête silence sans remuer, autrement le Lapin ne sortiroit pas. Lorsque le Furet est dans le trou, il poursuit le Lapin s'il en trouve & l'oblige de sortir, & par ce moyen il donne dans la poche qui est tenduë, & s'y prend ; il faut vîtement l'en retirer, afin que le Furet ne le voye point ; cela l'oblige de retourner le chercher : & comme dans un terrier il y a quelquefois plusieurs Lapins, il les fait sortir tous.

Quelquefois ce Furet ne trouve rien & s'en revient : alors il faut luy souffler ou luy cracher au nez, cela le fait rentrer pour chercher encore s'il y a un Lapin. S'il revient encore sans avoir rien fait sortir, & qu'on juge qu'il n'y a rien dans le terrier, on retire le Furet du terrier & on le porte dans un autre : si par hazard le Furet s'endormoit dans le trou, ce qu'on juge quand il est long temps à revenir, comme par exemple cinq ou six heures, en ce

pas on tire un coup de fusil sur le trou ; ce bruit réveille le Furet qui sort aussi-tôt.

Au défaut de Furet, on se sert de soûfre & de la poudre d'orpin qu'on fait brûler dans du parchemin ou dans du drap, à l'entrée du trou, en sorte que le vent chasse la fumée dedans : s'il y a quelque Lapin, il sort aussi-tôt & se jette dans les poches qu'on y a tendu.

## CHAPITRE XII.

### *De la Fauconnnerie.*

APrés avoir parlé assez amplement de la Chasse des bêtes à quatre pieds, parlons maintemenant de la Chasse de l'Oiseau, & disons que la Fauconnerie a été de tout temps le plaisir des Rois, des Princes & des gens de la premiere distinction. La Fauconnerie est l'Art d'instruire les Faucons & autres Oiseaux à la volerie. Les Oiseaux pour cette Chasse s'appellent *Oiseaux de leurre*, c'est-à-dire un Oiseau qui s'y laisse duire, ou bien celuy qu'on y appelle, & qui de son bon gré ne revient pas sur le poing sans être convié par le leurre qu'on jette en l'air : on compte six Oiseaux de leurre ; sçavoir, le Faucon, le Sacre, le Lanier, le Gerfaut, le Merillon & le Hobreau.

Le Faucon est un Oiseau de leurre qui vole haut; il a la tête noirâtre, le dos cendré & semé de plusieurs taches, il a les jambes & les pieds jaunes; pour être bon, il doit avoir la tête ronde, le bec court & gros, le col long, les épaules larges, les pennes des aîles menuës & déliées, les cuisses longues, les jambes courtes & les mains longues, larges & grandes. Le mot de Faucon est un nom general qui se dit de tous les Oiseaux qu'on éleve dans la Fauconnerie, & on en connoît de plusieurs sortes. Il y a le *Faucon Pelerin*, qui est celuy qui vient des Païs éloignez, & dont on ne trouve point l'aire, & qu'on a pris depuis le mois d'Octobre jusqu'en Janvier. On a le *Faucon Gentil de passage*, celuy qui vient des Païs circonvoisins ; c'est le plus facile à dresser : on le prend au mois d'Août ou dans celuy de Septembre. On appelle *Faucon Niais*, celuy qui n'a jamais été à soy, c'est-à-dire qui n'a jamais joüi de sa pleine liberté, qui a été pris au nid ou dans le roc lorsqu'il étoit encore tout petit. On le nomme aussi *Faucon Royal*, parce qu'on l'instruit aisément. Il y a le *Faucon Sor*, qui est celuy qui a encore son premier plumage & les pennes du premier an, c'est-à-dire de l'année. Sous le nom de *Faucon Hagard*, on entend un Faucon fier & bizarre, qui n'est plus Sor quand on le prend, qu'il a mué & changé de plumes : on l'appelle aussi *Faucon de Repaire* ou *Faucon Branchier.* Le Sacre est une espece de Faucon femelle ( dont le mâle s'appelle Sacret ) il a les plumes d'un roux enfumé, le bec, les jambes & les doigts bleus ; il est excellent & courageux pour la volerie, mais difficile à traiter ; il est propre au vol du Milan, du Heron, des Buses & autres Oiseaux de montée. Le Sacre est passager, & vient du côté de Grece. Le Lanier est un autre Faucon qui a le bec & les pieds bleus, les plumes de l'estomac mêlées de noir & de blanc ; il est plus petit que le Faucon, & qui est la femelle du Laneret. On s'en sert pour

la Perdrix & pour le Lievre. Le Gerfaut eſt un autre Faucon qui a le plus de force aprés l'Aigle ; il eſt fier, hardi & trés-bel Oiſeau, il eſt de couleur fauve ; il a le bec & les jambes bleus, les griffes ouvertes & les doigts longs : il eſt fort à la montée, comme on le voit au vol du Milan & du Heron. Les meilleurs viennent de Norwege & de Dannemarc : il eſt excellent pour l'Outarde & le gros Gibier. Le Merillon eſt un Oiſeau de poing, & le plus petit de tous les Oiſeaux de proye ; il eſt gros comme un Pigeon & de la couleur d'un Faucon ; il eſt hardi & courageux, il pourſuit la Perdrix, la Caille, la Corneille, la Pie & d'autres Oiſeaux plus grands que luy ; de tous les Oiſeaux de proye, le Merillon eſt celuy dont le mâle & la femelle ſe reſſemblent. L'Hobreau eſt un Oiſeau de leurre, qui vole fort haut, il prend de petits Oiſeaux ; il a le bec bleu, les jambes & les doigts jaunes ; il eſt marqueté ſous le ventre, il a le dos & la queuë noirâtre, les plumes de deſſus les yeux noires, & le haut de la tête entre noir & fauve. De tous les Oiſeaux de Fauconnerie, il n'y en a aucun qui ſoit moins gros que l'Hobreau & le Merillon. L'Hobreau ſuit les Chaſſeurs, & tâche d'attraper les Allouettes & autres petits Oiſeaux que les chiens font lever.

*Choix des Oiſeaux de proye.*

Il y a un choix à faire des Oiſeaux de proye, & pour cela on a égard d'abord au Païs d'où ils viennent ; car il eſt des Contrées où ils naiſſent bien plus aiſez à affaiter, que dans d'autres. Ceux qu'on nous apporte de Suiſſe ſont fort eſtimez. Il nous en vient de la Ruſſie qui ſont auſſi trés-faciles à affaiter ; & generalement parlant, on dit que les Oiſeaux de ces Climats ſont toûjours de meilleure affaire, & plus gracieux que ceux qu'on nous apporte d'ailleurs. On eſtime encore ceux qu'on tire des Alpes du côté de Veronne & de Trente. Enſuite on a égard au pennage qui eſt de deux ſortes, le blond & le noir : le premier eſt garni d'égalûres, & l'autre eſt tout d'une piece ; mais comme dans l'un & l'autre de ces pennages on peut être trompé, il faut toûjours choiſir l'Oiſeau qui en a le plus large devant & derriere, dont les mahuttes ſont relevées, de maniere qu'il ſemble que cet Oiſeau ait la tête entre les deux épaules. Il doit avoir le vol affilé, & prendre garde qu'il ne croiſe point, le balay fort court, les mains déliées, & les ſerres fort longues & fermes. L'Oiſeau qui peſe le plus ſur le poing eſt toûjours le meilleur ; il faut qu'il ſoit plein, c'eſt marque d'une bonne conſtitution ; & lorſqu'on fait prendre ſoy-même les Oiſeaux dans l'air, ils doivent être tout noirs, & il faut qu'ils n'ayent pouſſé que la moitié de leur balay, parce qu'alors ils commencent à connoître leur Gibier ; ils ne crient point, & peuvent par là devenir des Oiſeaux de bon air. Quand on a ces Oiſeaux, on les met dans un cabinet où il y a deux fenêtres aſſez larges, grillées en dehors en ſaillie, de maniere que les Faucons y puiſſent prendre le Soleil. Ces fenêtres ſeront chacune garnie d'une petite perche & de petits gazons dans le bas, ſur leſquels ces Oiſeaux puiſſent ſe repoſer. Outre ces perches, il en faut encore mettre d'autres en-dedans le cabinet, proche deſquelles il doit y avoir un baquet plein d'eau & haut d'environ un pied & demi. Il faut leur renouveller ſouvent l'eau qu'ils boivent, crainte de quelque inconvenient. Ce baquet doit être garni tout autour de ſable de Riviere & de petites pierres, comme choſes trés-ne-

ceſſaire pour les rendre propres à la Volerie. Il faut armer les jeûnes Oiſeaux avant que de les enfermer, & dans cet endroit on les paît tous les jours à ſept heures du matin, & à cinq heures du ſoir, & toûjours ſur le poing, s'il eſt poſſible, afin de les y accoûtumer, & de leur faire par ce moyen connoître l'homme.

Leur nourriture doit être de la chair de petits Chiens de lait, de petits Chats, de Pigeonnaux & de Poulets hachez. Faute de ces ſortes de viandes, on leur donne du Bœuf ou du Mouton haché avec un Oeuf.

Pour ne point être trompé dans l'achat de ces Oiſeaux, il faut, lorſqu'on les apporte, les faire déchaperonner, & obſerver s'ils ont les yeux beaux & ſains, puis leur ouvrir le bec, pour voir s'il eſt rouge, ainſi que leur langue; car ces Oiſeaux ſont ſujets à des chancres dangereux. Outre cela il faut leur tâter la mulette, pour voir s'ils ne l'ont point empelottée : il faut auſſi les faire curer, & les porter au vent pour éprouver s'ils y ſont fermes, & s'ils le chevauchent conſtament, ce qui eſt une bonne marque dans un Faucon, comme lorſqu'il a les émeus reglez, qu'ils ne ſont point épais, & qu'aprés la digeſtion il rend ſon pât gluant & non ſec.

Cet Oiſeau donne une marque de ſanté parfaite, lorſqu'on le voit ſe tenir tranquillement ſur ſon bloc, qui doit être garni de drap, crainte qu'il n'amaſſe la goutte aux pieds : ou bien lorſqu'avec ſon bec depuis la partie de deſſous, juſqu'au bout, il nettoye ſes aîles qui doivent reluire. C'eſt auſſi un bon ſigne dans cet Oiſeau lorſqu'il ſe tient également ſur ſes deux jambes, qu'il ne vacile point de côté & d'autre ; autrement c'eſt une marque qu'il eſt malade. Il faut encore prendre garde ſi les deux veines qui ſont aux racines de leurs aîles, ont le mouvement moderé, s'il n'a point la langue tremblante, & s'il ne pantoiſe & ne friſſonne point : cela ſe voit lorſqu'il ferme les yeux, qu'il leve les pieds l'un aprés l'autre, & que ſes pennes ſont heriſſées ſur le dos. Si les émeus qu'il rend ſont verds, c'eſt mauvais ſigne, comme lorſqu'ils ne peuvent ſe lever de leur bloc, en volant. On dreſſe les Oiſeaux de Proye preſque tous d'une même maniere juſqu'à l'eſcarpe, ſi vous en exceptez les Faucons qu'on ne veille pas tant que les Paſſagers.

Quand on a choiſi les Oiſeaux de Proye, comme on vient de dire, on met les jeunes Faucons dans un cabinet ouvert de deux fenêtres, & ceux qui ſont prêts à être affaitez, dans un endroit obſcur, pour les rendre dociles; ou bien on leur ſille les yeux avec une éguillée de fil, en cette maniere.

Prenez une éguille enfilée d'un fil fin, faites tenir l'Oiſeau par le bec, puis paſſez-luy cette éguille à travers la paupiere de l'œil droit à l'œil gauche & moins prés du bec, afin qu'il voye devant ; il faut bien prendre garde en ſillant les yeux d'un Faucon, de prendre la pellicule qui couvre la paupiere: enſuite on paſſe l'éguille à l'autre paupiere, on tire les deux bouts du fil & on les attache ſur le bec, coupant le fil prés du nœud, & le tordant de maniere que les paupieres ſoient levées ſi haut, que l'Oiſeau ne puiſſe voir que devant luy. Il faut que le bloc ſur lequel les Faucons ſe perchent, ſoit proportioné à leurs mains, qu'ils puiſſent les remplir, & obſerver que leurs avillons puiſſent ſe joindre & ſe fermer avec leurs ſerres. Ces Oiſeaux doivent être attachez ſur le bloc par le pied à une longe un peu lâche, afin que volant d'un endroit à l'autre, ils puiſſent aiſément retourner deſſus ſans ſe bleſſer.

Lorſqu'on met pluſieurs Faucons ſur un bloc, il faut les éloigner les uns des autres de prés de deux pieds & demi, pour empêcher qu'ils ne ſe donnent quelques griffades, principalement lorſqu'ils ont faim.

Pour commencer à bien dreſſer un Oiſeau de Proye, il faut le porter ſur le poing de la main droite, dés la pointe du jour, ou ſur le ſoir, afin de l'aſſurer plûtôt & empêcher qu'il ne s'effraye à la vûë du monde.

*Comment affaiter les Oiſeaux de Proye.*

Pour qu'un Faucon ſoit bien inſtruit, il doit obéïr à la voix de l'homme, ſouffrir qu'il le chaperonne, que du bout de la filiere il revienne de ſon plein gré ſur le poing de celuyqui l'inſtruit, qu'il ſoit prêt au beſoin d'enfoncer le Gibier pour lequel on l'a dreſſé, & enfin qu'il s'accoûtume à faire petit-à-petit tout ce que le Fauconnier demande de luy.

Il y a des Faucons dociles qu'on rend de bonne affaire, celuy qui les gouverne s'en apperçoit tous les jours; ſi-bien que de Hagards qu'ils étoient, ils deviennent Oiſeaux d'un bon affaitage. Il faut un mois de temps pour inſtruire un Oiſeau. Si aprés ce temps-là il ne ſe dreſſe point à la volerie, il eſt inutile d'en attendre rien de bon.

Tous les Faucons, ſoit niais, gentils, ou de paſſage, ſe dreſſent preſque d'une même maniere, hors qu'on ne veille pas les premiers ſi long-temps que les autres; & ſi-tôt qu'on a choiſi un Oiſeau, & qu'on l'a fait prendre au filet, il faut l'armer de jets, de ſonnettes & d'un chaperon, le porter trois jours & trois nuits ſans ceſſer: il n'y a rien qui contribuë davantage à luy faire oublier ce qu'il eſt naturellement. Pendant qu'on le veille ainſi, il faut eſſayer de le paître tout chaperonné; & quand on verra que cet Oiſeau commencera à prendre le pât, on le poivrera; c'eſt un moyen facile pour le rendre familier & docile, & pour le garentir de la vermine & des mittes.

Aprés qu'on l'a poivré, on le fait ſécher auprés du feu, on le couvre de temps en temps d'un chaperon large pour luy laiſſer faire ſa tête; & quand on remarque qu'il veut voler de deſſus le bloc ſur le poing, on luy montre le leurre dans la chambre, & on le paît deſſus. Quand l'Oiſeau commence à connoître le leurre, on le porte à la Campagne avec la filiere attachée à la longe; c'eſt pour lors qu'on luy redouble ſa leçon, ſelon qu'on voit qu'il eſt en état de la recevoir. Il eſt à propos auſſi de faire voir aux Faucons qu'on inſtruit, des Chevaux & des Chiens, afin qu'y étant accoûtumez, ces Oiſeaux ne s'effarouchent point à leur vûë.

Lorſqu'un Faucon commence à venir au branle du leurre de la longueur de ſa filiere, il faut le matin le jardiner ſur la pierre froide, & là, avant que de le déchaperonner, on luy donnera une becade, & une autre aprés luy avoir ôté le chaperon. Pour éprouver s'il eſt aſſuré, il faut peu à peu s'approcher doucement de luy, & continuer ainſi juſqu'à ce qu'on le juge en état d'être mis hors de filiere; cependant, avant que de l'abandonner à luy-même, on luy donne à tuer une Poule du pennage approchant en couleur à celle de la volerie pour laquelle on l'inſtruit. Si le Faucon donne du bec, il faut l'en corriger & l'acharner pour cela ſur le tiroir; cet expedient eſt bon auſſi lorſqu'un Oiſeau eſt mal-aiſé à affaiter, ce qui fait qu'on luy ſille

les yeux, & on les luy défile pendant une nuit, afin qu'il voye la lumiere, pour aprés luy couvrir la tête de son chaperon comme auparavant : il y a des Faucons bien plus rebelles aux instructions les uns que les autres, c'est pourquoy si ce n'est pas assez d'une nuit pour les y rendre dociles, il faut en employer jusqu'à quatre, les affriandant toûjours, comme on a dit, soit avec le tiroir, soit avec le pât; & pour lors fatiguez de ne pas dormir, ils s'affaitent doucement & se soûmettent volontiers au chaperon, qu'on leur ôte & qu'on leur remet souvent. Les Faucons étant affaitez pendant quatre jours, on leur apprend à connoître la voix & le reclame de celuy qui les dresse, & pour cela on se sert d'un Poulet vivant, qu'on met dans quelqu'endroit obscur, où il y ait cependant un peu de lumiere, afin que les Faucons le voyent, puis leur donnant ce Poulet en proye, en les tenant sur le poing, en sifflant ou leur parlant ainsi qu'on le juge à propos, aprés qu'on leur a mis le chaperon, il faut leur donner les parties du Poulet les moins charnuës, afin de les faire tirer, & par ce moyen les mettre en appetit.

Un Faucon n'est pas suffisamment dressé pour connoître la voix de son maître, il faut qu'il sçache quel est le pât dont on a coûtume de le nourrir, afin que si-tôt qu'il le voit il fonde dessus, & pour cela, on prend de sa main droite la viande dont on le paît, la levant en haut, en luy parlant ou sifflant, on la luy montre; & si on remarque qu'il soit bien fait à la chair, on luy en laissera prendre deux ou trois gorgées en la tenant : on recommence souvent de faire ainsi, jusqu'à ce qu'il connoisse son pât; & lorsqu'on croit qu'il a induit sa gorge, on luy donne chaque jour, sur le soir, un cure de coton, ou de plumes de la grosseur environ d'une féve, afin de le purger.

La bonne méthode d'encourager un Faucon, est de luy donner à tirer un Poulet, puis mettant un genou à terre, de tenir dans sa main le Poulet élevé, & appeller l'Oiseau en sifflant ou luy parlant; & pour l'animer davantage aprés le Gibier, on luy presente jusqu'à deux ou trois fois ce Poulet, on le déchaperonne autant de fois, & on luy jette ce pât à terre, afin qu'il fonde dessus, d'où neanmoins on le retire si-tôt qu'il commence à s'y acharner; & pour cela on crie fort, ensuite on reprend l'Oiseau, & on luy met le chaperon le plus promtement qu'il est possible.

*Maniere d'accoûtumer l'Oiseau au Leurre.*

Aprés avoir instruit le Faucon à fondre sur la proye à trois ou quatre pas éloigné, & qu'il a appris à s'en paître dans un lieu obscur, il faut l'accoûtumer à connoître le leurre. Pour y réüssir on y attache la chair, puis entrant dans l'endroit obscur où est l'Oiseau, on luy lâche un peu le chaperon, puis s'en éloignant de trois ou quatre pas, on prend ce leurre à la moitié de la longe qui le tient attaché, ensuite on le jette en l'air deux ou trois fois, toûjours en tournant & appellant fortement l'Oiseau auquel on ôte quelquefois le chaperon; aprés cela on luy jette ce leurre d'un peu loin, & pour lors le Faucon qui entend la voix de son maître, commence à luy obéïr.

Si le Faucon saute sur le Gibier, il faut luy laisser déchirer à son gré, & même l'y animer en luy parlant; puis le prendre avec la chair qui tient au

leurre, & le rendre plus gracieux avec le tiroir, & le reprendre ensuite sur le poing, & luy mettre le chaperon.

Quand le Faucon sçait connoître le leurre dans un lieu obscur, & qu'il fond indifferemment sur le Gibier, mort ou vivant, on le porte dans une Plaine où il n'y ait point d'arbres. Là on attache le Poulet au leurre, & le Faucon à la longe; on desserre un peu le chaperon, & s'approchant de la chair, on la luy laisse un peu tirer, en l'y invitant par la voix. Pendant que le Faucon est ainsi acharné, il faut que celuy qui l'instruit, s'en éloigne de quatre ou cinq pas, & fasse en sorte, en criant, que cet Oiseau se déchaperonne; aprés quoy il prend le leurre, & le jette en l'air en criant encore. Si le Faucon fond dessus, il le laissera un peu s'en paître, sur tout de la cervelle du Poulet, à laquelle il s'attache d'abord: si le cœur & le foye restent entiers, & qu'ils soient sains, il luy en donnera une bonne gorgée, & l'animera toûjours à s'en paître, en criant à son ordinaire.

Aprés avoir leurré l'Oiseau pendant deux ou trois jours au grand air, & en pleine Campagne, & que convié par le pât qui est attaché au leurre, le Faucon revient de son gré sur le poing, il faut alors, au lieu de quatre pas, s'en éloigner de dix à douze, & luy montrer un petit Oiseau attaché au leurre, puis s'en écarter tous les jours de plus en plus; voilà le moyen de bien affaiter un Faucon.

Quand le Faucon est entierement instruit à fondre sur tout le Gibier au vol duquel on l'a fait, on le laisse jeûner un peu, afin de le rendre aprés plus avide au leurre, lorsqu'on le porte en Campagne, où pour lors il faut être à cheval, tenant l'Oiseau attaché à la filiere, de sorte qu'il ne trouve rien qui l'empêche de voler sur le leurre, puis s'éloignant à vûë du Faucon, on luy donne le signal, afin qu'il se déchaperonne un peu. Cela fait, on jette en l'air le leurre en criant fort haut, puis quand l'Oiseau est tout-à-fait déchaperonné, & qu'il vole à celuy qui le dresse, qui en est éloigné de huit pas ou environ, on rejette une seconde fois le leurre: si l'Oiseau s'y attache, on le laisse s'y acharner; ensuite on descend de cheval pour animer l'Oiseau à faire son devoir.

Deux ou trois jours aprés qu'on a ainsi dressé le Faucon, & qu'on remarque qu'il fond en rondon, & qu'il est fait à la chair, il faut le jour suivant, & aprés l'avoir fait jeûner, le porter du matin en Campagne; puis comme il est devenu un Oiseau de creance, on luy ôte la filiere, & on luy montre le leurre à l'ordinaire, ce Faucon, en presence même de tous ceux qui le regardent, tout libre qu'il est, & à la voix de son maître, fait une descente sur le leurre, où on le laisse encore prendre telle gorgée qu'il veut; & continuant à l'instruire ainsi tous les jours, il devient un Oiseau de bonne affaire.

*Comment jetter le Faucon, & l'obliger de s'élever de terre.*

Les Faucons étant affaitez & revenant au leurre de leur plein gré, on leur met des sonnettes plus ou moins grosses qu'on juge qu'ils sont plus ou moins courageux, & même il vaut mieux les leur donner plus grosses que plus petites, jusqu'à ce qu'on ait connu qu'elle est la force de ces Oiseaux. Aprés qu'on les a ainsi armé, on les porte comme auparavant dans un Champ, & là pratiquant tout ce qui a été dit pour les dresser, on voit ces Oiseaux ani-

mez par la voix de ceux qui sont à cheval, battre des aîles, & commencer à se mouvoir sur le poing; pour lors on ne perd point de temps à les déchaperonner, & les laissant libres, on leur met le bec au vent, afin que le prenant aisément, ils fassent leur montée avec plus de facilité. Quelquefois le Faucon branle en-haut sur la tête du Fauconnier, & rode de bonne action; cela étant, il faut d'abord jetter le leurre à contre-vent, & rappeller son Oiseau à haute voix. Mais si l'Oiseau vient à chevaucher le vent, il faudra descendre de cheval pour le laisser paître de ce Gibier, & le rendre gracieux & de bonne humeur, en l'archanant sur le tiroir.

Il arrive quelquefois que le Faucon quinteux ne veut point s'enlever du poing, & qu'aucontraire il vole à terre & y prend motte, ce qui est un défaut assez ordinaire à la plûpart des Oiseaux sors, & pour les en corriger, on va au-devant d'eux à cheval, & on les épouvante avec une baguette, & aussi-tôt ils reviennent au leurre, où on les affriande aprés les avoir pris.

Si tous les soins qu'on se donne pour rendre un Faucon docile est inutile, on ira dans un endroit où il y aura beaucoup de Corneilles, d'Etourneaux, ou autres Oiseaux qui vont par bande, on y portera le Faucon sur le poing, on luy relâchera un peu le chaperon, puis s'approchant des Corneilles, on le déchaperonnera tout d'un coup & on le jettera dessus, dans le temps qu'ils voudront s'envoler, afin que ce Faucon leur donne la chasse, & fasse une montée assez étenduë. Pendant ce temps-là on prend un Canard qu'on a apporté avec soy, & aprés luy avoir joint les grandes aîles sur les paupieres, on le prend de la main droite par la partie de l'aîle qui est au dos, on le presente au Faucon en le rappellant à haute voix & dans un endroit le plus commode, afin de l'obliger à fondre dessus. On jette ce Canard en l'air du côté que vole le Faucon, afin qu'il le voye; & s'il arrive que ce Faucon l'avillonne, on luy laisse s'en paître à loisir, & on l'anime de la voix; ensuite, on luy donne gorge chaude de la cervelle du Canard, puis de la langue, de son cœur, & de son foye; & lorsqu'il en est repu, on prend la cuisse pour la luy faire tirer quand il sera retourné sur le poing, & autant qu'on le jugera à propos pour appaiser sa faim : il ne faut cependant luy donner que moderément de ce pât, afin qu'il en induise mieux sa gorge. On pratique cela pendant deux ou trois jours, & jusqu'à ce que déployant ses aîles, l'Oiseau semble vouloir s'essorer.

Il est constant qu'on voit des Faucons plus dociles les uns que les autres aux leçons qu'on leur donne, & qu'il y en a quelquefois qui prennnent le bouton au premier, ou second saut qu'ils font; si-bien que lorsque cela arrive, il faut avoir deux ou trois Albrans, & être autant de personnes placées en differens endroits, de maniere qu'elles puissent faire voler le Faucon. Celuy vers lequel le Faucon prend son essor, ne doit point manquer de luy jetter l'Albran: s'il voit qu'il fonde dessus, c'est signe qu'il se corrige de son défaut; & pour lors on le laisse s'en paître à plaisir en l'animant toûjours de la voix : mais si aprés trois ou quatre jours il paroît encore être de peu de creance, on l'abandonne comme un Oiseau bon à rien.

### *Observations sur les Oiseaux qu'on a dressez.*

Le Faucon étant dressé ainsi que nous l'avons dit, il est bon de le curer pour

pour l'induire au leurre, l'y attacher, & l'obliger même à revenir sur le poing sans y être convié; & pour cela, aprés que ce Faucon a pris deux ou trois fois son essor, & fait autant de fois sa descente, on le prend sur le poing, on l'y paît de chair d'un Poulet qu'il aura tué luy même; & plus on le connoît alors d'un naturel quinteux & farouche, plus souvent il faut le rappeller lorsqu'il est guindé, & l'empêcher autant qu'il est possible de prendre le change; car il arrive bien souvent qu'au lieu de fondre sur le leurre, il poursuit un autre Gibier.

On trouve quelquefois des Faucons fort paresseux à voler, parce qu'ils sont trop gras; alors on les essime par des cures qui leur conviennent : ainsi aprés les avoir laissé fondre sur leur Gibier, & tandis qu'ils l'avillonnent, on prend du cœur de Veau ou des foyes de Poulet, on les met dans un Oiseau qu'on a fendu vif en quatre, afin de l'imbiber chaudement du sang de cet animal, pour aprés en paître les Faucons, dans le temps qu'ils sont acharnez à la cervelle & aux entrailles de leur Gibier : mais avant que de donner ce cœur ou ce foye au Faucon, il faut l'envelopper dans de petites plumes qui naissent autour du coû d'un Poulet, & luy presenter ainsi avant qu'il ait déchiré l'Oiseau sur lequel il est acharné.

Quelquefois le Faucon veut dérober ses sonnettes : lorsqu'on s'apperçoit de cela, il faut le suivre à la montée & le rappeller au leurre; s'il retourne de bon gré sur le poing de son maître, il faudra l'affriander, luy donner quelque Gibier à tirer, & luy faire un bon pât, non seulement de ce Gibier, mais encore l'acharner au tiroir; c'est par ce moyen qu'on le rend de bonne humeur.

Les Oiseaux de Proye les plus sujets à faire des fuites, sont les Faucons & les Gerfauts; ils vont peu à l'essor, au lieu que les Laniers & les Sacres y sont naturellement accoûtumez, à moins qu'on ne les ait rendu hagards. On rappelle encore les Faucons lorsqu'ils sont quinteux en cette sorte; on reste sur le lieu où l'Oiseau a monté à l'essor, ou fait sa fuite; on observe s'il rentre, & lorsqu'on est plusieurs Chasseurs, on pique aprés l'Oiseau du côté qu'on le veut tourner, en le leurrant toûjours, & le rappellant avec du vif, toûjours prêt à luy donner dés qu'il rentrera. Celuy des Chasseurs qui sera resté à l'endroit où l'Oiseau aura dérobé ses sonnettes, ne manquera point de le leurrer. Si cet Oiseau a bien été affaité, il rentrera aprés avoir fait plusieurs pointes. Les Faucons d'ailleurs, sont quelquefois sujets à charier leur Gibier quand ils l'ont pris, mais c'est lorsqu'ils sont affamez ou gourmands, ou si-tôt qu'ils voyent qu'on s'approche d'eux; ils tombent aussi quelquefois dans ce défaut, à cause des Chiens qui les ont rebutez, ce qu'il faut empêcher autant qu'on le peut : mais quand un Faucon charie, il ne faut point descendre de cheval pour le prendre, il faut luy jetter un Poulet, ou une Perdrix morte attachée à une filiere. Cet Oiseau qui voit le pât, se laisse prendre aisément : mais il faut aussi-tôt luy donner une ou deux gorgées de la proye qu'on luy a jettée : il n'est rien de meilleur que cela pour luy faire oublier sa mauvaise habitude & le faire obeïr.

On voit souvent des Faucons qui sont si avides, que dans le moment qu'on les leve pour leur donner le pât, ils baissent la tête, & se jettent hors du poing, craignant que leur viande ne leur échappe; lorsque cela arrive, il

faut les paître à terre sur leurs curées, & les enchaperonner un peu au large, afin que rien ne les empêche de manger : on ne leur a pas trois fois donné ainsi à manger qu'ils se défont de ce défaut.

Il y a des Faucons qui ne veulent voler que dans la Plaine & dans le beau Païs, ce qui n'est pas d'un Oiseau de bonne affaire; c'est un défaut qu'on corrige en leur faisant prendre leur pât dans le fond d'un bois : il ne faut que faire cela quatre ou cinq fois, pour le rendre propre à voler par tout.

Il y a de deux sortes de Faucons qu'on appelle Hagards; sçavoir à la Chambre & au Jardin : celuy-ci s'entend des Champs; car quoique pendant quelque temps on ait perdu de vûë cet Oiseau, il attend lorsqu'on va à luy s'il est bien assuré, ce qu'il ne feroit pas s'il n'étoit affaité qu'a la Chambre; c'est pourquoy il est absolument necessaire de bien donner l'assurance à un Oiseau, qui sans cela n'a point de creance à son Maître, & sans creance un Oiseau ne devient jamais de bon affaitage : il volera à la verité, mais son vol ne sera point reglé quand on le rappellera.

L'Emerillon veut être leurré & assuré comme les autres Oiseaux de Proye; il faut luy faire curée du Gibier auquel on veut le mettre : il vole fillé pour le Pigeon, pour le Perdreau, la Caille, l'Aloüette & le Merle; on le tient l'Hyver dans un lieu chaud, & on luy met une peau de Lievre sur le bloc, crainte que le froid ne luy endommage les mains.

De tous les Oiseaux de Proye, il n'y en a point de plus libertin, ni plus volontaire que l'Hobreau; c'est pourquoy il est plus difficile à affaiter que les autres Faucons.

*Differens Vols pour lesquels on dresse les Oiseaux de Proye, & comment les y instruire.*

Il y a sept sortes de Vols differens dans la Fauconnerie, pour lesquels on dresse les Oiseaux; sçavoir, le Vol pour le Heron, le Milan, la Corneille pour les Champs, la Riviere, pour la Pie, & pour le Lievre.

*Vol pour le Milan.* Les Oiseaux pour ce Vol, sont les Gerfauts, parce qu'ils ont plus de courage, & qu'ils sont les plus hardis : on y fait quelquefois voler les Sacres, sur tout lorsqu'ils se trouvent de bonne affaire. La premiere chose qu'on fait lorsqu'on instruit ces Oiseaux pour ce Vol, est de les poivrer, & de leur faire la tête avec un chaperon qui soit large, afin de les y accoûtumer plus facilement; & lorsqu'ils sont dressez au leurre, & qu'ils commencent à y venir avec la filiere, on leur donne le pât deux à deux, afin qu'ils se connoissent. Ces Oiseaux étant de bonne creance, & trés-bien dressez au leurre, on leur fait tuer une Poule d'une couleur approchant de celle du pennage du Milan; c'est par là qu'on commence à les mettre en chair, & dont on leur donne bonne gorgée. Le lendemain, on se contente de les acharner au tiroir, puis on leur presente le Milan à terre, aprés l'avoir attaché à la filiere, luy avoir émoussé les serres, & rendu le bec de maniere que les Faucons n'en puissent recevoir aucune blessure. Ces Faucons ne tardent pas à lier leur proye, d'où vient qu'aussi-tôt on leur met une Poule à la main, pour les empêcher de se paître de la viande du Milan, qui ne leur est point propre. Si on remarque qu'ils fondent de bonne grace sur le Milan, on montera d'abord sur un arbre, ou sur quelque autre

chose d'élevé, qui se trouvera pour lors à l'endroit où l'on dresse les Oiseaux. C'est de là qu'on abandonne la proye, afin que les Faucons en prennent connoissance, & deviennent aussi dans ce Vol des Oiseaux de bonne affaire, lorsqu'il s'agira d'y chasser de bonne grace. On peut encore pour ce Vol, se servir du Duc pour y attirer le Milan, & choisir pour cela un endroit qui convienne trés-bien à leur donner la premiere curée.

*Vol pour le Heron.* On fait ici à l'égard des Oiseaux de Proye, de même que dans le Vol pour le Milan, excepté qu'il faut que la Poule soit du pennage du Heron, & qu'au lieu qu'on leur ôte le Milan comme un pât dangereux, au contraire on les laisse se paître du Heron, dont la chair même leur est salutaire.

Pour bien affaiter les Oiseaux dans ce Vol, il ne les faut faire voler que de deux jours l'un, observant de ne leur rien donner dans le jour de repos; mais en récompense de leur faire bonne chere de celuy du Vol, de leur laisser prendre de bonnes gorgées de leur Gibier, & de faire en sorte qu'ils prennent un Heron de juste guerre.

Dans cette Volerie il ne faut jamais attaquer le Milan ou le Heron, que dans le vent, & quand celuy-ci prend motte, on luy jette un hausse-pied afin de le faire monter, puis un teneur. Quelquefois même pour obliger ce Heron à monter plus promtement, on tire plusieurs coups de fusil: pour lors cet Oiseau qui part, donne aux Chasseurs le plaisir qu'on en attend.

*Vol pour la Corneille.* Les Faucons, & quelquefois le Tiercelet de Gerfaux, sont les Oiseaux qu'on employe pour cette Volerie: on accompagne ce dernier de deux Faucons, & ces Oiseaux étant affaitez ainsi qu'on l'a dit, on leur donne à tuer une Poule d'un pennage noir; ce n'est jamais que le soir, & à l'heure du paître, qu'on doit la leur presenter.

Ainsi qu'on a fait à l'égard du Milan, il faut avec le Duc attirer la Corneille, & au défaut de cet Oiseau, se servir d'un Chartier prés duquel il y auroit des Corneilles, (ce seroit pour le mieux s'il n'y en avoit qu'une.) Il faut que ce Chartier ait pied à terre, afin que le Fauconnier se mette derrierre luy; (car les Corneilles se laissent approcher de fort prés des Chartiers,) & il n'est pas plûtôt à portée des Corneilles, qu'il leur jette, dans le vent, les Oiseaux destinez à voler. Ce Vol est le plus facile de tous, à moins qu'on n'en veüille dresser un qui soûtienne, comme lorsque la Corneille a pris essor dans les arbres, & que les Oiseaux en soûtenant, la font partir. Cette Corneille pour lors vole d'arbre en arbre, & donne tout le plaisir qu'on en attend.

*Vol pour les Champs.* Ce Vol-ci est celuy qui demande le plus de soins; car il faut que les Oiseaux qui y sont instruits, ayent non seulement creance à l'homme, mais encore aux chiens, parce qu'ils ne volent rien en partant lorsqu'ils soûtiennent; d'où vient qu'on les appelle *Oiseaux Legers.* Ces Oiseaux doivent être bien affaitez, bien introduits au Vol, & mis hors de filiere: il faut cacher le leurre en les leurrant, leur faire tuer un Poulet, d'un pennage approchant en couleur de celuy d'une Perdrix, & leur en laisser faire bonnes gorgées. Cela fait, on prend le lendemain une Perdrix, on la cache sous son chapeau, & on l'attache à une filiere, afin de la faire partir à pro-

pos, dans un Champ où les Oiseaux seront bien tournez, & lorsqu'ils commenceront à connoître leur proye.

Lorsqu'on est arrivé au lieu où l'on croit pouvoir jetter les Oiseaux, on fait partir des Perdrix qu'on fait suivre; on les relance, tandis qu'on donne bonne gorgée aux Faucons, d'une autre Perdrix envie qu'on a dans la Fauconniere. Il arrive quelquefois que les Perdrix ne partent point; pour lors, quand les Oiseaux sont en état de voler de bonne action, on les jette aussitôt du poing après une compagnie de Perdrix assez éloignée, en vûë de les sauver, afin que les Oiseaux montent, & qu'ils soûtiennent de plus haut. Il faut ici être fort diligent à servir les Oiseaux, à leur faire faire un bon pât, & observer qu'un Oiseau leger ne doit jamais prendre qu'une Perdrix, à moins qu'avant cela on n'ait remarqué qu'il soit bien à la chair.

Pour les Oiseaux qui volent de poing en fort, on leur fait tuer une Perdrix sous le chapeau, afin qu'ils apprennent à connoître leur Gibier : ensuite, & lorsqu'on veut avoir le plaisir de ce Vol, on cherche dans une Campagne, des Perdrix proche quelque remise, afin que les Oiseaux volent de leur gré, & de bonne action. Les Sacres sont propres à cela, ainsi que les Laniers : on prend aussi quelquefois des Oiseaux de Passage, ausquels on fait rendre le double de la mulette.

On a éprouvé jusqu'ici que de jardiner le matin ces Oiseaux, & les baigner souvent, étoit un bon expedient pour les rendre genereux & les faire voler de bonne action. A l'égard de la premiere maniere de voler aux Champs, on se sert ordinairement de Faucons, de Tiercelets de Faucons, de Sacrets, de Laniers & de Lanerets.

*Vol pour Riviere.* Quand on a choisi des Faucons pour Riviere, on les affaite, on leur fait la tête avec un vieux chaperon, on leur fait prendre creance, on les porte sur le poing, & on ne les abandonne point qu'ils ne commencent à se faire à la chair. Cela observé, il faut se retirer de maniere que ces Oiseaux ne vous voyent point, aprés les avoir mis sur quelque chose d'élevé; puis les déchaperonnant doucement, on leur fait prendre une gorgée en les leurrant, avant qu'ils se reconnoissent, & parlant à eux, pour aprés les faire sauter sur le poing, suivant qu'on jugera qu'ils sont affaitez. Aprés trois ou quatre jours d'exercice, & selon qu'on remarque leur assurance, on les jardine sur la pierre aprés les avoir déchaperonnez, & pus avant que de se reconnoître; puis les tournant on leur donne à chaque tour une gorgée : on les retire tant qu'ils tirent à la longe pour venir à celuy qui les gouverne. Aprés cela on les quitte, faisant toûjours en sorte qu'ils ne voyent point celuy qui s'en éloigne, pour aprés revenir à eux en parlant. Si l'on remarque le lendemain qu'ils attendent le Fauconnier, il faudra qu'il les paîsse sur le leurre, pour les leurrer aprés entre deux hommes; & comme ils ne manquent point de partir au branle du leurre, on leur donne un jeune Poulet à tuer, Quelques jours aprés on monte à cheval, pour leur en faire tuer un second; & aprés cela, les tourner en leurrant, & frappant du gand sur la botte : si pour lors ils ne s'effrayent point, il faut les leurrer sur leur foy : Ensuite on cherche une mare, ou un ruisseau, & laissant les Oiseaux d'un côté du bord, on passe à l'autre pour les leurrer à l'heure du pât, tandis qu'un des Chasseurs bat l'eau avec une baguette,

tenant en main un Oiseau de Riviere ; & leur ayant laiſſé le leurre, on leur fait faire trois ou quatre tours en leur parlant ; puis lorſqu'ils ſont bien tournez, on leur jette l'Oiſeau de Riviere en criant, *la*, *la*, *la*, *la*, pour aprés leur en donner bonne gorgée, & leur continuer ainſi deux ou trois curées.

Aprés ce premier affaitage, on cherche l'occaſion de voler pour bon : l'ayant trouvée, on jette d'abord le premier de ſes Oiſeaux, qui ſi-tôt qu'il a remis l'Oiſeau de Riviere, doit être incontinent ſuivi du ſecond. S'il arrive qu'ils ſoient quinteux, on prend en main l'Oiſeau de Riviere, qu'on jette en criant quand l'occaſion en eſt belle, & on continuë ainſi juſqu'à ce que les Faucons ayent entierement reconnu leur gibier. Quand ces Faucons ſont bien à la chair, on jette le premier Oiſeau dont on a parlé, & qui étant un Oiſeau de bonne affaire & bien affaité, ſert de guide pour chaſſer le change & conduire les autres à la volerie.

Si ces Oiſeaux, qu'on peut appeller alors bons voleurs & Oiſeaux de bonne aſſurance, ont fondu en rond & pris quelque proye, il ne faut pas leur permettre de s'en paître ; & au contraire la leur ôter d'abord, & les remettre au vol : c'eſt alors, ſuivant qu'ils s'y declarent, qu'on peut juger de la bonté des Oiſeaux qu'on jette amont pour ſoûtenir, ſoit pour Riviere, pour Pie ou pour les Champs ; & pour tenir ces Oiſeaux en état, on leur fait ordinairement rendre la mulette avant que de les mettre hors de filiere : c'eſt ainſi qu'on doit conduire l'affaitage de toutes ſortes d'Oiſeaux legers.

*Vol pour Pie.* On dreſſe les Oiſeaux pour Pie, comme ceux dont on vient de parler : pour cela, on a une Pie à la main qu'on leur jette à propos, aprés leur avoir laiſſé faire deux ou trois tours. Il faut adroitement leur donner de la chair de Pigeon par-deſſous l'aîle de cette Pie, ſans que l'Oiſeau s'apperçoive de ſon pennage, car une autre fois cela pourroit luy faire prendre le change. On donne aux Oiſeaux deux ou trois curées de Pigeon, puis lorſqu'on ſe trouve dans un endroit propre à voler, on jette le Tiercelet le plus ſage pour conduire les autres à la chaſſe du change ; car ce ſont ordinairement les Tiercelets de Faucons qui ſont les plus propres au vol pour la Pie. Quand ce premier Tiercelet a fait deux ou trois tours, on luy montre la Pie, & aprés l'avoir remiſe, on jette les autres Oiſeaux en la leur faiſant voir d'abord, puis on tâche ſi on peut, de la leur faire prendre, & de les paître de Pigeon comme on a dit.

Aprés avoir jetté pour la premiere fois le premier Tiercelet, on le jette encore une ſeconde ; & ayant fait quatre ou cinq tours, on le fait ſuivre des autres en leur montrant toûjours la Pie, avant que d'avoir commencé à voler : aprés leur vol, & lorſque vous les prenez, vous leur donnez trois ou quatre curées du Pigeon, que vous leur arrachez enſuite pour les remettre au vol comme auparavant.

*Vol pour Lievre.* On ſuppoſe ici un Oiſeau bien affaité, & auquel il ne manque plus que d'être inſtruit au vol pour Lievre : pour cela, faites-luy tuer un Poulet pour luy faire connoître le vif. Quand il ſçait ce que c'eſt, prenez un Lievre en vie, caſſez-luy une jambe ; & au défaut de cet animal, ayez-en ſeulement une peau que vous remplirez de paille. Cette peau ainſi accommodée, on l'attache avec une petite corde fort longue à la ſangle d'un cheval. Il faut armer d'un peu de chair le dos de cette peau, laquelle étant traînée aprés le cheval qu'on pouſſe, paroît aux Oiſeaux comme un Lievre qui fuit ;

ce qui convie le Faucon à fondre auſſi-tôt deſſus ; & il ne l'a pas plûtôt tiré, qu'il faut courir pour luy faire bonne chere de la Poule qu'il aura tuée, ou d'une autre dont on ſe ſera pourvû. Parmi les Oiſeaux de proye, les Gerfauts ſont ceux préferablement à tous autres, qu'on choiſit pour ce vol.

*Certains ſoins qu'on doit prendre pour maintenir les Faucons en ſanté.*

Pour tenir les Faucons en ſanté, on ne leur donnera point gorge ſur gorge, & groſſe gorge, ſur-tout des bêtes qui ſont en rut. Quand les Oiſeaux ont paſſé leur gorge par le haut, il la leur faut laiſſer paſſer par le bas, c'eſt-à-dire attendre qu'ils ayent digeré leur nourriture, autrement c'eſt les mettre en danger de mourir : voici les cures dont on ſe ſert pour les purger. Prenez une pinte de bon vin blanc, mettez-y quatre ou cinq poignées d'abſinthe & vingt ou trente clous de girofle ; enveloppez le tout dans un linge blanc & le couſez bien ; ajoûtez à tout cela de la filaſſe ou du coton, faites-le boüillir à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit preſque conſommé ; enſuite tirez la filaſſe ou le coton, étendez-le, faites-le ſécher dans un endroit couvert, ſans l'expoſer au feu ni au Soleil, & gardez-le juſqu'au beſoin. C'eſt un remede trés-bon pour le rhume, les filandres & autres maladies ; le girofle & l'abſinthe peuvent ſervir une ſeconde fois, & on fait de ces cures à proportion qu'on a d'Oiſeaux.

La viande qui ſert de nourriture aux Oiſeaux de proye doit être hachée, & il ne faut point la leur donner qu'on ne l'ait moüillée d'eau fraîche en Eté, & en Hyver d'eau tiéde. La viande de boucherie ſera ſans graiſſe & ſans nerfs : on ne leur donne jamais de bœuf ſeul, on y mêle moitié mouton. Les petits Poulets ſont un bon pât pour eux ; les vieux Pigeons les rendent trop voleurs & trop glorieux ; c'eſt pourquoy on ne les en paît guére, à moins que ce ne ſoit dans le temps de leur muë & lorſqu'il fait froid.

La journée des Oiſeaux de Fauconnerie ne commence que le ſoir, qui eſt le temps qu'on les fait tirer & qu'on leur donne la curée ſéche, avec une ou deux gorgées du pât, ſelon qu'on connoît le temperament des Oiſeaux. Il faut mettre ces Oiſeaux ſur la perche dans un lieu temperé, les découvrir quand la chandelle eſt allumée pour les accoûtumer avec le monde, & leur faire connoître les chiens. Il faut que la perche ſur laquelle ſeront les Faucons, ſoit placée vis-à-vis la cheminée, afin qu'à la clarté du feu qu'on allume le matin, les Oiſeaux s'allongent & faſſent large, ce qui eſt en eux une marque d'une ſanté parfaite. Il faut que celuy qui a le gouvernement des Faucons, ait ſoin de relever les cures, de les preſſer avec le doigt & de conſiderer ſi l'eau en eſt claire, la porter au nez pour ſentir ſi elle n'a point contracté une mauvaiſe odeur ; outre cela, examiner ſi leurs émus ſont loüables & s'ils ne ſont point mêlez de jaune, il levera ces Oiſeaux ſur la perche, les acharnera au tiroir, leur fera prendre une ou deux gorgées en attendant qu'il les paiſſe tout-à-fait, ſi ce n'eſt un jour de Chaſſe ; enfin de huit jours en huit jours, il aura ſoin de tremper leur viande dans un peu d'eau de rhubarbe, cela leur nettoye trés-bien les boyaux & les purge d'ailleurs de leurs mauvaiſes humeurs.

Pour bien conſerver les Oiſeaux de proye en ſanté & les tenir en état de voler, il faut leur donner une fois ou deux la ſemaine des pierres ; c'eſt un remêde dont ils ſe ſervent naturellement. Si les Oiſeaux ne tiennent ni par

haut ni par bas, il faudra les curer avec une pilule groſſe comme une petite féve, & compoſée de la maniere que voici. Prenez une once de manne, une dragme d'aloës & autant de myrrhe, avec une demie dragme de ſafran, autant d'agaric & de rhubarbe, avec ſix clous de girofle; pulveriſez le tout enſemble, faites-en une maſſe que vous mettez dans une boëte & dont vous faites des pilules pour les donner aux Oiſeaux attaquez du rhume, des filandres & des aiguilles, ou lorſqu'ils auront fait quelques efforts ou choqué trop fortement contre le gibier.

*Comment mettre les Oiſeaux de proye en muë.*

Il y a trois ſortes de muës; ſçavoir celle des Faucons & des Laniers de paſſage; celle des Gerfauts; & celle des Niais, ſoit Faucons ou Laniers. Les Faucons doivent muër ſur la perche & en chambre, & avant cela on les poivre & on leur fait prendre le double. Il faut leur mettre un baquet plein d'eau dans leur chambre, pour s'y baigner. Tout cela ſe fait à la chandelle, de peur qu'étant au jour, la graiſſe ne vint à les ſuffoquer, à force de ſe debattre. Le temps de les paître eſt ordinairement à ſept heures du matin & à cinq heures du ſoir.

A l'égard de la muë des Gerfauts, elle doit ſe faire dans un endroit frais: il faut les couvrir d'un chaperon aiſé, afin qu'ils puiſſent manger facilement les attacher à un petit pieu, & mettre devant eux deux gazons ſur leſquels ils puiſſent ſe repoſer. Pendant le temps de la muë, on ne donne à ces Oiſeaux qu'une groſſe gorge par jour: on les laiſſe un jour de la ſemaine ſans manger, obſervant ce jour-là de les déchaperonner, pour voir s'ils n'ont point mal aux yeux ou à la bouche; & au lieu qu'on poivre les autres & qu'on leur fait rendre leur doublure, on ne fait ſeulement que poivrer ceux-ci.

La viande dont on les paît doit toûjours être lavée, afin que ces Oiſeaux ne ſe dégoûtent point. On ne prend cette précaution que lorſque le cerceau leur croît, & leur pât ordinaire eſt de petits chiens de lait, de rats ou de ſouris. Si on les paît de viande de boucherie, il faut que ce ſoit de bœuf & de mouton, ſans graiſſe ni nerfs: hachez le tout & mêlez-y trois ou quatre œufs. Faute de viande, on leur donne des œufs dans du lait, réduits en conſiſtence de boüillie.

Pour les Niais, ſoit Faucons ou Laniers de paſſage, on les paît de pareille viande, excepté que pendant trois ſemaines ou un mois, il faut faire macerer leur viande dans l'huile d'amandes douces ou de l'huile d'olive battuë à trois ou quatre fois dans trois ou quatre eaux fraîches, afin que cette huile perde ſon goût. On macere ainſi leur viande juſqu'à ce qu'ils ſoient hors de muë.

*Maladies des Oiſeaux de proye, & des moyens de les en guérir.*

*De la Fiévre.*

On connoît que les Oiſeaux de proye ont la fiévre, quand ils tremblent, qu'ils ont les pennes & la tête panchées, que les petites plumes de deſſous le menton ſont toutes recoquillées, qu'ils rejettent le pât qu'on leur donne,

& lorsqu'on les touche on sent une chaleur extraordinaire. Quand les Faucons sont ainsi malades, on leur donne pour nourriture du foye de Poulet ou de la chair de petits Poulets, ou bien d'autres menuisailles de petits Oiseaux, aprés les avoir laissé macerer dans de l'eau de buglose ou de chicorée sauvage. Il faut en Eté moüiller les pieds & le bloc de l'Oiseau de suc de plantain ou de laituës, quelquefois de jusquiame ou d'autres herbes rafraîchissantes. L'endroit où perche l'Oiseau atteint de la fiévre, doit être frais, un peu obscur & séparé du bruit; s'il est trop maigre, on le paîtra deux fois par jour: si l'Oiseau ne se rétablit point aprés cela, il faut le curer avec un bolus composé de filasse ou de coton, ainsi qu'on l'a dit, & de la rhubarbe pulverisée; ce remede luy fera évacuer sa bile.

*De l'Apoplexie.*

Cette maladie prend les Faucons à la tête; elle leur survient par trop de repletion, ou pour être trop sanguins: alors ces Oiseaux sont sans mouvement, ayant les conduits des organes bouchez, & sont en danger de mort, si l'on n'y remédie promptement. Si c'est de repletion que leur vient ce mal, paissez-les de viandes legeres & liquides, c'est-à-dire, de cœur de veau, d'agneau ou de chevreau trempé en eau tiéde & bien nettoyé, ou bien de chair de petits Poulets ou de jeunes Moineaux trempée de même: ensuite curez-les avec de l'aloës mis en poudre, & mêlé dans un bolus de filasse préparée, ou de coton, & gros comme une petite féve, avec un peu de sucre: on leur donne cette cure le matin pendant deux ou trois jours. Ce remede leur ôte quelquefois l'appetit; mais on le leur recouvre bien-tôt, si on trempe la viande dont on les paît dans de l'urine chaude.

*Des Abscés de la tête.*

Les Faucons sont sujets à des abscés qui leur viennent à la tête: on connoît qu'ils en sont atteints, lorsqu'ils ont les yeux enflez & qu'on voit par leurs narines s'écouler une humeur qui sent mauvais. Pour cela, ayez un quarteron de lard à larder, coupez-le en lardons, joignez-y autant pesant de moëlle de bœuf, mettez le tout ensemble tremper dans de l'eau fraîche pendant vingt quatre heures, pendant lequel temps vous le changerez quatre fois d'eau; ensuite prenez une terrine, faites-y fondre vôtre lard & vôtre moëlle à petit feu sur un réchaud; étant fondus, passez le tout dans un linge blanc & ajoûtez-y peu-à-peu un quarteron de sucre-candi en poudre & une dragme de safran battu, lorsqu'il sera presque froid. Vous remuërez le tout avec une spatule; étant bien incorporé, vous tirerez cette composition & la mettrez dans un petit pot de terre bien couvert, pour vous en servir au besoin. Cette drogue dure trois ou quatre ans sans changer de couleur ni se gâter; & plus elle sera vieille, meilleure elle sera. De cette composition on en fait des pilules qu'on donne aux Oiseaux le matin pendant trois ou quatre jours, observant de les porter sur le poing jusqu'à ce qu'ils les ayent renduës: la dose de la pilule est pour l'ordinaire de la grosseur d'une petite féve, elle leur purge le ventre: voici pour la tête. Vous prendrez un gros de semence de rhuë, demi-gros de celle d'aloës hepatique & une dragme de safran battu; vous pulveriserez bien le tout ensemble & le mêlerez avec du miel rosat,

rosat, pour en former de petites pilules que vous leur donnerez, observant aussi de les porter sur le poing & de leur donner une gorge chaude.

*Des Cataractes.*

Cataracte est une taye ou petite peau qui se forme sur la prunelle de l'œil. Les Oiseaux de proye guérissent rarement des Cataractes, lorsqu'on a negligé ce mal. Pour le détourner, il faut purger les Oiseaux avec les pilules de filasse ou de coton, puis leur souffler dans les yeux, deux fois par jour, de la poudre d'aloës & de sucre candi, & les leur frotter avec de l'urine d'un jeune garçon. Si ces remedes n'operent point, on prendra un œuf frais qu'on fera cuire jusqu'à ce qu'il fasse le lait; on le passera ensuite dans un linge, de maniere que la liqueur en soit claire: on en distillera deux ou trois fois par jour une goute dans l'œil malade de l'Oiseau, ce qu'on continuëra de faire jusqu'à ce qu'il soit entierement guéri. On se sert encore pour les Cataractes du suc de racine de Chelidoine, qu'on l'exprime aprés l'avoir ratissée & nettoyée de ses ordures.

*Du Rhume.*

C'est une pituite qui tombe du cerveau des Oiseaux de proye; & quand ils en sont atteints, on les cure à l'ordinaire, puis les faisant vivre de regime, on les paît un matin de viande trempée dans de l'huile d'amandes douces; & pendant deux autres matins, imbibée de rhubarbe, observant de donner ces trois prises en six jours. Si le mal ne se guérit point, on prendra un peu d'aloës, du safran & de l'*Hiera-pigra*, le tout en poudre, pour lier la pilule qu'on leur donnera le soir.

*Du Pantois.*

Ce mal arrive aux Faucons par une intemperie d'un poulmon échauffé qui alterant considerablement les organes de la respiration, fait que les Oiseaux pantoisent. On connoît qu'ils en sont atteints, par les battemens fréquens de la poitrine, & lorsque tantôt haut, tantôt bas on leur voit mouvoir leur balay, ou bien lorsqu'ils ne peuvent émeuter, ou que les émeus qu'ils rendent sont épais, petits, ronds & extrêmement secs. On remarque encore qu'un Oiseau a le Pantois, lorsqu'ayant toûjours le bec ouvert, il bâille & le ferme en-haut. Ce signe est mortel; & pour prevenir le danger, purgez-le avec de l'huile d'olive lavée & battuë jusqu'à ce qu'elle blanchisse: voici comment cela se fait. Vous prenez une écuelle percée ou autre ustencile propre; vous y mettez cette huile avec de l'eau, vous les battez bien avec une spatule, jusqu'à ce que l'eau devienne un peu trouble ayant le doigt au trou. Cela fait, tâchez à ne faire écouler que l'eau en levant un peu vôtre doigt, & de retenir l'huile qu'il faudra ainsi nettoyer de ce qu'elle a de grossier, pour aprés la donner en remede à l'Oiseau malade, qu'on portera alors sur le poing & qu'on tiendra ainsi jusqu'à ce qu'il ait rendu ses émeus. Une heure aprés cette purgation, on le paîtra de viandes moüillées, qui seront du cœur de veau & du foye de poule. Si l'Oiseau Pantois est bien à la chair, faites-luy macerer sa viande dans de l'eau de rhubarbe, poudrez-luy d'une pincée de sucre & faites-luy en faire bonne chere aprés l'avoir bien nettoyée. Ces soins

se prennent pendant six ou sept jours que l'Oiseau est guéri. Il faut le quatriéme jour luy donner un bolus de filasse préparée, pour évacuer les humeurs qui luy tombent du cerveau & qui luy causent son mal.

*De la Craye.*

La Craye vient d'une humeur séche, laquelle cuit & endurcit les émeus de l'Oiseau dans les boyaux ; si bien que là se forme des pierres de la grosseur d'un pois & de matiere semblable à de la chaux ; ce qui luy fait quelquefois un tel amas au fondement, que cela ferme quelquefois le boyau ; de façon qu'en peu de jours l'Oiseau meurt, si l'on n'y remedie. Pour cela, on prend deux ou trois blancs d'œuf, selon le nombre d'Oiseaux qu'on a à traiter, on y met du sucre candi en poudre & on bat le tout ensemble ; ensuite on met tremper cette mixtion dans la viande dont vous paissez vos Oiseaux, donnez-leur-en bonne gorgée, & continuez à les paître de cette façon, & vos Oiseaux guériront.

*De certains Vers dont les Oiseaux de proye sont attaquez.*

Les Vers dont nous parlons sont fort déliez, & prennent les Oiseaux au gosier, autour du cœur, du foye & des poulmons. On remarque en eux cette infirmité, lorsqu'étant paresseux on leur voit dresser leurs pennes sur le dos, qu'ils ne font que tourner leur balay & que leurs émeus ne sont ni purs ni blancs. Pour détruire cette vermine, prenez de la poudre d'aloës ou de celle d'agaric, mêlez-la avec de la corne de cerf brûlée & du dictame blanc ; incorporez le tout dans du miel rosat, & donnez en en medicament aux Oiseaux de la grosseur d'une féve. Lorsque les Faucons ont pris cette cure, on les porte sur le poing jusqu'à ce qu'ils l'ayent renduë, aprés quoy on les paît de bonne viande.

*Des Filandres.*

Il y a de deux sortes de Filandres ; les uns ne sont que des filamens de sang caillé & desséché, provenant de la rupture de quelque veine ; & les autres sont de petits vers déliez qui les incommodent en plusieurs parties de leur corps. Les Oiseaux attaquez des premiers Filandres, sont maigres, tout attenuez, leurs pennes se dressent sur leur dos, & quelquefois on les entend crier. Il faut pour lors les purger avec les pilules de filasse ou de coton préparé. Si ce sont des vers qui les rendent malades, on prend une gousse d'ail, on en ôte le germe, on la remplit de safran & on la donne à l'Oiseau malade en guise de bolus. Ce remede étourdit les vers & ne les fait pas mourir ; mais comme ces vers, trente ou quarante jours aprés se réveillent & tourmentent de nouveau ces Oiseaux, il faut recommencer le remede.

*De la Chiragre ou Goutte aux mains.*

La Chiragre est une espece de Goutte qui survient aux mains des Oiseaux ; elle paroît comme une tumeur dure dans les jointures de leurs doigts qui sont enflez, ce qui les empêche de prendre leur gibier & de l'avillonner dans l'occasion ; on remarque qu'ils souffrent à ces parties, lorsqu'au lieu de se tenir fermes dessus, on les voit tantôt se porter sur une main & tantôt sur l'autre.

Ce mal est dangereux : pour y remedier, vous prenez un blanc d'œuf, du vinaigre & de l'eau, vous battez bien le tout ensemble & en frottez les mains des Oiseaux malades ; ou bien on se sert pour cela de vieille huile d'olive. Il y en a qui se servent pour ce mal, de napthe avec de l'huile de lis blanc, du sang de pigeon & du suif, le tout à doze égale, pour aprés le faire chauffer sur le feu & en frotter ensuite les mains des Oiseaux. D'autres prennent du suc de chelidoine, autrement dite éclaire, mêlé avec du miel & du vinaigre : ils font du tout un leniment dont ils frottent les mains des Oiseaux malades.

*Croissances & ulceres qui viennent à la bouche des Oiseaux.*

Il croît quelquefois à la bouche des Oiseaux de petits morceaux de chair blanchâtres & noirâtres, qui leur empêchent de paître à l'ordinaire. Ces croissances sont grosses comme de petits pois, & pour les ôter on se sert de ciseaux, si l'endroit où elles naissent le permet ; sinon on prend de l'alun brûlé, ou une goutte d'huile de soûfre distillée qu'on met sur ces croissances, avec un peu de coton imbibé dedans.

Les Oiseaux de proye sont encore sujets à un ulcere trés-dangereux qui leur vient à la bouche. On le guérit avec du miel rosat, ou de la poudre de coque de noix ou de celle de tithymale, qu'on liè serré dans un linge moüillé, & qu'on met sur la cendre chaude jusqu'à ce que le tout soit réduit en une poussiere fort menuë, qu'on met sur le mal deux fois par jour. D'autres prennent du jus de citron dont ils lavent la playe. Si le mal se guérit, on le frotte de sirop de meures, observant au reste de curer les Oiseaux malades avant que d'en venir à d'autres remedes.

*Autres inconveniens qui surviennent aux Oiseaux de proye.*

Un Faucon bien souvent se blesse au-dedans du corps par un effort d'une descente qu'il a faite. Quand cela arrive, prenez de la momie, mettez-la dans un boyau de Poule ou de Pigeon bien net, & la faites avaler à l'Oiseau malade, qui d'abord vomit le sang caillé s'il en a dans le corps.

Les Faucons, en attaquant le Heron ou le Milan, en reçoivent quelquefois des blessures dangereuses. Il faut alors leur laver la playe & couper la plume qui est autour, crainte qu'elle n'entre dans la playe ; ensuite on y met une tente imbibée de baume ou d'huile de millepertuis, puis on laisse l'Oiseau de repos dans un endroit temperé où on l'y repaît de bonne viande.

Si l'Oiseau n'est blessé que legerement, frottez la playe de cet onguent.

Prenez de l'origan, un peu de mastic avec deux onces d'aloës, autant d'encens, de la pimprenelle, de la consoude & de la sauge, environ une poignée de chacune ; mettez le tout dans une pinte de bon verjus & dans un pot verni, & laissez-l'y infuser : ensuite vous le ferez boüillir & réduire à moitié, & le passerez dans un linge en le pressant, puis vous joindrez à cette colature un gros de poudre de myrthe, & serrerez le remede pour vous en servir au besoin.

Mais si le Faucon est blessé dangereusement & que les nerfs soient offensez, on se sert de terebenthine qu'on applique sur la playe, sur-tout lorsqu'il y a inflammation, aprés néanmoins l'avoir lavée d'un leniment fait d'a-

lun, de roses séches, d'écorce de grenade, d'un peu d'absinthe & de vin blanc, le tout mis sur le feu & réduit à moitié. Ce remede empêche qu'à cette blessure il ne s'y forme un abscés.

Il arrive encore assez souvent qu'un Faucon se rompt la cuisse ou la jambe ; alors il faut la remettre le plus promtement & le plus adroitement qu'il est possible, & la tenir en état avec une carte ou éclisses ; ensuite appliquez-y un emplâtre fait de poix noire fonduë, mêlée d'un peu de farine ; on l'y laisse jusqu'à ce qu'il tombe de luy-même. Il faut tenir l'Oiseau dans un lieu chaud tant que le mal durera, sur-tout lorsque c'est en Hyver. On le cure d'abord avec les pilules marquées, pour détourner les mauvaises humeurs qui pourroient se jetter sur la playe.

Les Faucons ont quelquefois la mulette empelotée d'une humeur visqueuse & gluante qui y retient les cures : alors il faut leur faire rendre le double par une cure de filasse de la grosseur d'une féve, & liée de sel ammoniac & d'une fois autant de sucre candi. Quand on cure les Oiseaux de proye, on les tient sur le poing jusqu'à ce qu'ils ayent rendu leur cure ; ensuite on les jardine, observant de mettre prés d'eux un baquet plein d'eau, puis on leur desserre le chaperon jusqu'à ce qu'il soit prêt à tomber : on reste jusqu'à ce qu'ils commencent à tirer au collier, & alors les Oiseaux ne tardent point à rendre la doublure. Les Faucons étant ainsi curez, on ne les paît que deux heures aprés, & on leur donne pour pât une cuisse de Poulet toute chaude, ou une aîle de Pigeon bien trempée : on ne leur en fait qu'une demi-gorge. La doze du sel ammoniac doit être plus forte aux Laniers & aux Sacres, qu'aux Tiercelets & aux Faucons.

Quand un Oiseau est courageux, souvent il prend un effort & a les pennes froissées, pour avoir trop rudement battu son gibier ; alors il faut, quand les pennes ne sont que torses, les redresser en les moüillant d'eau un peu plus que tiéde. Lorsqu'elles sont un peu pliées & torses, on les accommode avec des côtes ou troncs de choux que l'on fait chauffer entre deux braises & que l'on fend en long avec un coûteau, & on étend la penne dedans ; & ainsi la chaleur leur remet aussi-tôt la penne en son premier état. D'autres prennent de l'avoine & la font boüillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite en boüillie, ensuite en font un cataplasme qu'ils mettent sur les pennes. Si la penne est à-demi rompuë, & qu'elle tienne encore par le nerf de dessus, il faut prendre une éguille fine, enfilée de soye fine ou de fil fin, puis faire entrer cette éguille dans le long de l'une des deux pieces de la penne, en sorte qu'elle se fourre toute dedans en l'y poussant avec un dez ; étant entrée, il faut dresser ces deux pieces de la penne rompuë, & tirer le fil en y faisant un petit nœud à chaque bout ; & ainsi elle aura chevillé la penne autant d'une part que d'autre ; ce qu'ayant fait, il faut couper ce fil prés de chaque nœud, & mettre la penne en son lieu ; & par ce moyen, la penne sera raccommodée.

Nous avons un autre moyen pour enter ; c'est que coupant la penne dans un tuyau, nous prenons une semblable penne, & mettant un tuyau dans l'autre, nous faisons tenir cette ente avec de bonne colle de poisson. Pour bien enter un Oiseau, si c'est un Faucon, il faut avoir des aîles d'un autre Faucon ; si c'est un Sacre, il faut avoir de celles d'un Sacre, & ainsi des autres. C'est par quoy vous devez garder les aîles de vos Oiseaux quand ils meurent,

pour les enter en mêmes especes, une longue penne d'une longue penne, & garder cet ordre de rang en rang, afin que l'Oiseau soit proprement enté, soit à l'aiguille ou au tuyau.

Si les pennes de vos Oiseaux se rompent, ayez des aiguilles faites exprés en triangle, fort déliées & pointuës par les deux bouts, longue du travers de deux doigts; puis coupez la penne que vous voulez enter, en sorte qu'elle se puisse bien joindre à l'autre que vous avez préparée, faisant le tout adroitement & gardant la proportion; cela fait, vous fourerez cette aiguille, tant qu'elle se trouve moitié d'un côté & moitié de l'autre. Lorsque l'on fait ces entes, on trempe une heure auparavant ces aiguilles dans du vinaigre & du sel, ou du jus de limons, ou dans des aulx, ou bien dans un oignon.

Pour mettre une queuë de Lanier à un Faucon ou à un autre Oiseau, il faut avoir une carte tarotée qui soit assez grande, & la fendre; aprés vous passerez toute la queuë de l'Oiseau dedans, j'entends les douze grandes pennes; puis vous prendrez de semblables pennes par rang, & coupant celle de vôtre Oiseau, vous enterez les autres par ordre, commençant par les côtez jusqu'aux deux couvertes. Il faut prendre garde en coupant les pennes à vôtre Oiseau, que vous les coupiez de biais comme une oreille de cheval, & que la pointe des cinq pennes soit en-dehors, chacune de son côté. Quant aux deux couvertes, vous les couperez toutes rondes par le bout, & par ce moyen la queuë sera toûjours plus serrée & mieux en son lieu. Ayez soin que les tuyaux ne se fendent en entrant l'un dans l'autre; ce qu'ayant fait, vous commencerez à les bien coler une à une avec de la cole de poisson, mettant les entes chacune en sa place & par rang.

Quelquefois un Faucon, pour vouloir trop avillonner son gibier, il se démonte une serre: pour lors on prend de la terebenthine de Venise, avec de la crotte de Chevre ou de Brebis; on met le tout dans un morceau de cuir fait exprés pour chausser le doigt ou la serre démontée, & il en revient une nouvelle.

## CHAPITRE XIII.

### *De l'Autourserie.*

L'Autour est un grand Oiseau de poing, qui est le plus grand aprés le Gerfaut. Il sert à la basse volerie, sur les Faisans & Perdrix. Il a les aîles courtes, la tête petite, le bec gros & recourbé, les serres noires, les jambes hautes & jaunes, & la queuë longue & large.

Il est de couleur fauve & semé de taches jaunes; ses yeux sont enfoncez & noirs. Les Autours font leur nid dans les Forêts & dans les Montagnes. Le bel Autour doit être court, bas assis, & avoir les mahuttes larges.

On donne aux Autours plusieurs noms differens, selon leurs âges. Il y a l'*Autour Niais*, qui est celuy qu'on prend au nid; l'*Autour Branchier*, parce qu'on le prend sur les Arbres lorsqu'il commence à voler; l'*Autour Passager*, parce qu'il est pris en passant, soit au filet ou autrement; & l'*Autour Fourcheret*, celuy qui est de moyenne taille.

Quand on éleve des Autours pour le vol, il faut leur donner en volant

tout l'avantage possible. Il n'y a pas d'Oiseaux de proye plus propres à prendre beaucoup de Perdrix, en Plaine ou en Païs de Montagne ; & pour cela on en prend deux qu'on tient séparément aux deux extrémitez de la Chasse, à trois ou quatre cens pas éloignez de celuy qui la conduit ; & par ce moyen en quelque endroit que soient les Perdrix, elles trouvent un Autour en tête qui les surprend lorsqu'elles n'ont plus de force. Il faut prendre garde alors que les Autours ne soient point pillards ; car il pourroit arriver que fondant tous deux sur une Perdrix, leur trop grande avidité les feroit s'entre-tuer : en ce cas il faut courir vîte à eux & les en empêcher.

*De ce qu'il faut observer au commencement à l'égard des Autours.*

Quand on veut avoir des *Autours Niais*, on ne doit jamais les enlever de leur aire qu'ils ne commencent à noircir, & qu'ils n'ayent la queuë à la moitié de leur juste longueur ; car plus ils sont forts, plus on les estime. Les *Branchiers* passent toûjours pour les meilleurs. Pour bien dresser des Autours, il faut les nourrir à la main, & les paître de chair de volaille & d'autres petits oiseaux, prenant garde que ces Autours ne s'emplottent point lorsqu'on leur donne de la plume qu'ils ne peuvent digerer, ce qui les met en danger de mourir : il faut les traiter avec attention & les tenir dans un lieu chaud & sec, ils s'en portent mieux. On les accoûtume sur le poing quand ils commencent à se percher ; on les accoûtume au bruit des chevaux & des hommes, afin qu'ils ne s'en effrayent point. Il est bon de faire voler les Autours de bonne heure, parce qu'à mesure que les Perdreaux se fortifient, les jeunes Autours prennent aussi des forces : il suffit alors de leur faire voler un Perdreau par jour, pour les en paître pendant tout le mois d'Aoûte. En Septembre on leur en fera voler deux, ou trois au plus, & dans un temps frais ; car le chaud souvent les rebute

Si néanmoins on veut chasser aux Perdreaux, on peut risquer un Autour de médiocre valeur, & garder les bons pour l'Hyver. Les Autours formez sont estimez. Les *Fourcherets* valent mieux que tous les autres, tant dans la Plaine que sur les Côteaux. Les Autours se dressent aisément & se rendent sans peine sur le poing avec un tiroir ; ils ne s'écartent point pour peu qu'on les traite avec douceur : il y en a qui les chaperonnent, cela est bon pour les Passagers ; mais les Niais ne s'en accommodent point.

Il faut prendre garde de leur donner à connoître la Volaille ni les Pigeons, crainte qu'ils ne détruisent aprés la Basse-cour : pour les paître de vif, il faut avoir des Perdreaux, ou des Perdrix, ou des Tourterelles, & leur arracher la queuë. Pour les Passagers, ils se traitent autrement que les noirs ; on les chaperonne ordinairement, ils en valent mieux ; & comme ils viennet fort bien au leurre, on les y dresse. Un Autour Passager n'est bon que lorsqu'il n'est que d'une muë, ou qu'il n'a qu'un an : alors il faut le rendre gracieux & l'assurer ; c'est la principale attention qu'on y doit faire. Les Autours Niais ne partent point du poing comme les Passagers, c'est pourquoy on les accoûtume à suivre ; mais il faut aussi pour lors ne les point perdre de vûë, crainte qu'ils ne prennent les Perdrix en cachette & qu'ils ne s'en paissent. On ne les fait voler que modérement aprés les avoir ainsi dressez, afin qu'ils ne se reconnoissent pas.

Si l'on veut tenir toûjours un Autour en bon état, on le cure avec du coton, on

l'acharne au tiroir tous les matins ; il ne faut pas que ce ſoit au Soleil ni trop prés du feu ; car cela les fait mourir. Les Autours, aprés avoir tiré, doivent être mis dans un lieu qui ne ſoit ni trop froid ni trop humide, & où le vent ne donne pas. Quand on leur preſente le tiroir il faut auparavant qu'il ait été trempé dans du vinaigre & de l'eau, où l'on aura mis du Sucre candi.

On n'abat jamais les Autours que dans un grand beſoin, parce que cela les rebute, & un Autour obéït toûjours plus volontiers, quand on luy preſente le tiroir pour luy faire approcher la perche.

Il faut tous les matins le jardiner au Soleil, & où le vent ne donne point aprés qu'il a mangé, & le laiſſer deux heures ſur une perche.

Ceux qui baignent les Autours toutes les ſemaines n'en font que mieux, & ils obſervent de ne les point faire voler ce jour-là ; ils en valent mieux quand ils ne volent que deux jours de ſuite, & pour les délaſſer d'avoir été ſur la perche, on les met dans un endroit étroit ſans les y attacher.

On purge les Autours avec de la chair & de la Manne, & pour lors on ne doit point les abbattre. On leur donne, ſi l'on veut pour cures, des pilules blanches ou des rouges ; cela ſe fait trois jours de ſuite au commencement de l'année, & autant avant que de les mettre en muë, & le quatriéme jour on leur donnera une pierre d'Aloës dans un morceau de chair ; cela leur lâche le ventre.

Dans l'Hyver, on purge les Autours avec ſix grains de poivre blanc, qu'on leur fait prendre auſſi dans un morceau de chair, ſans qu'il ſoit beſoin d'abattre ces Oiſeaux, & on le cure ainſi de vingt jours en vingt jours.

Pour guerir les Autours des humeurs viſqueuſes qui peuvent leur nuire, on ſe ſert d'une herbe qu'on appelle *Eclaire*, & on ſe contente de leur en donner une ou deux priſes ſeulement chaque année.

On tient qu'une glaire d'œuf battuë avec du Sucre candi pulveriſé, & donnée de dix jours en dix jours aux Autours, leur eſt merveilleuſe ; que l'huile d'olive battuë leur eſt ſinguliere, quand ils commencent à entrer en muë.

Pour faire paître un Autour, il faut d'abord l'acharner au tiroir ſec, avant de le paître ; enſuite, prenez de la chair coupée par petits morceaux, mettez-la dans un plat plein d'eau tiéde, & luy donnez ce pât ; on ſe ſert pour cela d'eau de Fontaine avec du Sucre ou de la Manne délayée dedans : cette maniere de paître ces Oiſeaux les garentit de bien des maladies auſquelles ils ſont ſujets.

Les Autours, plus que les autres Oiſeaux de Proye, ſont larrons, & pour les empêcher de ſe paître en cachette du Gibier, il faut leur coudre une petite ſonnette ſur les deux couvertes de la queuë, afin qu'on les entende partout où ils feront.

*Maniere de dreſſer les Autours.*

Celuy qui gouverne les Autours doit toûjours chercher à faire plaiſir à ces Oiſeaux, quand ils commencent à voler, ſoit qu'il mette la Perdrix au pied, ou qu'il la remette au buiſſon ; & pour aller d'ordre en cela, il ne faut pas qu'un Autour vole plus d'une ou deux Perdrix avant qu'il ſoit animé, autrement cela le rebute, & aprés qu'il a volé, on ne le lâche point qu'il n'ait repris haleine, & qu'il ne ſe ſoit ſecoüé.

Pour faire qu'un Autour vole bien, il faut toûjours qu'il faſſe un temps

propre, parce que si le chaud est trop âpre, il monte en essor, ou gagne les arbres, d'où il ne descend point que la faim ne le presse. On doit toûjours avoir deux ou trois de ces Oiseaux prêts à voler, tandis qu'il y en a d'autres qui volent; c'est le moyen de ne les point rebuter.

*Comment lâcher les Autours.*

Les Autours ne veulent point être lâchez de rebat; c'est-à-dire, de les tenir trop long temps sans les lâcher; il est à propos de les tenir quand on juge que les Perdrix sont trop fortes pour eux, parce que cela les fatigue trop & les rend mal gracieux; il faut suivre aussi ces Perdrix pour les faire repartir, afin que les Autours qui les voyent fatiguées, fondent sur elles. Il ne faut jamais découpler les Chiens destinez pour l'Autourserie, que la rosée du matin ne soit passée, parce que cela ôte le sentiment aux Chiens, & que les Autours qui sentent cette humidité, vont s'éplucher sur le premier arbre qu'ils trouvent.

Les gelées blanches sont plus dangereuses pour les Autours que la rosée de l'Automne; & quand ces Oiseaux sont en chasse, il faut toûjours leur donner le loisir de guetter les Perdrix à la remise, afin qu'ils les empietent mieux, & qu'ils ne les manquent pas.

Si l'on voit que les Autours mal affaitez, ayent gagné les arbres & qu'ils fassent difficulté d'en descendre, ayez une filiere, longue de trois ou quatre toises, au bout de laquelle sera attachée par l'aîle une Perdrix morte, traînez-la ainsi assez loin de l'Oiseau, qui la voyant remuer, fondra dessus d'abord, & par ce moyen on reprend ces Oiseaux.

Il est necessaire de secourir les Autours à la remise; & pour cela, abordez-lez doucement, crainte de les effaroucher, & prenez garde sur tout que les Chevaux & les Chiens n'en approchent de trop prés, parce que cela rebute les Autours : c'est pourquoy il est bon de tenir toûjours en crainte les Chiens, & de n'en mettre que quatre couples pour la Volerie; les grands Chiens épouvantent les Autours, principalement les Tiercelets qui sont plus timides.

L'abri du vent est toûjours necessaire quand on chasse avec l'Autour. Si l'on chasse en Plaine, & que le vent soit trop incommode, il faut cesser de chasser, à moins que le vent ne souffle que mediocrement, & observer encore de ne point chasser dans le fil du vent; & quand on chasse, il faut toûjours avoir une baguette en main pour la fourer dans les buissons, & faire repartir la Perdrix quand elle se met au cru. Il faut toûjours faire choix des Oiseaux qui vont bas; ce sont les meilleurs, parce qu'ils entrent beaucoup mieux au vent que ceux qui se relevent.

Les Autours passagers ne veulent pas qu'on les garde long-temps sans les faire voler, quelque temps qu'il fasse; & pour empêcher qu'ils ne se gâtent & ne se découragent, on prend des Perdrix vives, & on en attache une au bout d'une filiere de douze ou quinze pieds de long, puis on lie un Autour à l'autre bout; ensuite on prend cet équipage & l'on s'en va dans un endroit propre pour chasser, on fait voir la Perdrix à l'Autour qui fond dessus aussitôt; il faut l'en laisser paître, & prendre bonne gorgée : on réïtere cela de trois jours en trois jours, aprés cela l'Oiseau vient d'un trés-bon affaitage.

*Vol*

### *Vol pour le Canard.*

A la difference des autres Oiseaux de Proye, les Autours font leur coup à la toise; c'est-à-dire, tout d'une haleine, d'un seul trait d'aîle, & sont toûjours plus vîtes à partir du poing que les autres; c'est pourquoy ils sont les seuls qui prennent ansi les Canards. Il faut avoir un Autour des plus courageux, & choisir pour la Volerie un endroit où il y ait des fossez, & des Canards. Plus les fossez sont étroits & profonds, plus ils sont commodes pour cette Chasse. Quand on est arrivé sur le lieu, on observe d'abord où sont les Canards; & les ayant remarquez, on prend les devans le long du fossé avec l'Autour sur le poing. Etant arrivé vis-à-vis, on se presente sur le bord: Les Canards ne manquent point de prendre l'épouvante & de se lever; mais l'Autour aussi-tôt qui part du poing, vole à eux, & en empiete toûjours quelqu'un. Pour rendre les Autours bons à cette Volerie, il est à propos de leur montrer quelquefois des Canards domestiques, afin qu'ils connoissent mieux ce Gibier.

### *Vol pour le Lapin.*

Il faut avoir un Autour dressé, & dont l'instinct soit propre pour le poil: cela se reconnoît en eux lorsqu'on commence à les affaiter: il est à propos de luy faire voir quelques Lapins tout vifs. Il s'y anime, & devient propre à cette Volerie; de maniere qu'on peut se servir de cet Autour pour aller prendre soir & matin des Lapins dans les Garennes en se promenant. Il faut avoir chez soy des Clapiers, afin d'y prendre des Lapins pendant toute l'année, pour accoûtumer les Autours à ce Gibier, & sur tout pendant leur muë. Tout cela se fait sans peine.

### *Des differences des Autours.*

Il y a des Autours de differentes grandeurs, ceux qui nous viennent des Païs Etrangers, sont ou trop gros ou trop petits, par rapport aux nôtres qui sont de moyenne taille: à l'égard du pennage, on en voit de si extraordinaires, que sans une longue pratique, on s'y trouve tous les jours trompez. On en voit quelquefois qui ont le pennage roux, d'autres qui l'ont blonds, d'autres fort brun, d'autres brun & blond, & d'autres enfin de couleur contraire. Quoique ces Oiseaux viennent de differents Païs, & qu'ils ayent differents pennages, toutes ces varietez ne les rendent point differents en especes; car il n'y a qu'une sorte d'Autours, les uns à la verité meilleurs que les autres.

### *Accidens des Autours.*

C'est une erreur de ne point paître les Autours le matin ayant curé, croyant par là les tenir affamez, & qu'ils en seront plus âpres à la Volerie: voici ce qui en arrive. Les Autours ainsi négligez, tombent en une défaillance, qu'on nomme *Boulimie*, qui les abat tellement, qu'ils courent risque de mourir.

Cette *Boulimie* est causée par les humeurs qui coulent dans la mulette lorsqu'on laisse trop jeûner l'Oiseau, ce qui arrive le plus souvent en Hy-

ver & pendant les plus grandes froidures ; c'eſt pourquoy il faut avoir ſoin en cette ſaiſon, que les Autours ne manquent point de nourriture, & que cette nourriture ſoit propre ; car il ne faudroit qu'un pât mal propre pour dégoûter cet Oiſeau : plus il fait froid, plus la chaleur naturelle eſt concentrée au-dedans de ces Oiſeaux, & plûtôt par conſequent la digeſtion eſt faite.

Les Autours ſont ſujets à monter quand le chaud eſt trop rude, & pour ne les point perdre, il faut ſe coucher à terre, & ne point perdre l'Oiſeau de vûë, pour voir où il deſcendra ; c'eſt ordinairement ſous le vent & ſur les arbres qui ſont voiſins. Il faut pour lors s'armer d'un peu de patience.

Quant à la maniere generale de dreſſer les Autours, & de guerir leurs maladies, ce ſont les mêmes remedes que pour les Faucons.

## *Explication des Termes de Fauconnerie.*

ABANDONNER l'Oiſeau, ſignifie le mettre libre en campagne.

ACHARNER l'Oiſeau ſur le Tiroir, ſoit au poing avec le Tiroir, ou en attachant le Tiroir au Leurre.

AFFAIRE ; cet Oiſeau eſt de bonne affaire ; c'eſt-à-dire, qu'il fait bien ſon devoir. On l'a rendu de bonne affaire, quand on l'a bien affaité, bien réduit à la Volerie.

AFFAITER ; c'eſt dreſſer des Oiſeaux de Proye ſauvages, qu'on apprivoiſe, & qu'on rend familiers & doux, & qu'on aſſure pour revenir ſur le poing, ou au Leurre : c'eſt auſſi les introduire au Vol, les curer, les traiter, rabiller les pennes, les tenir en ſanté, & les rendre de bonne affaire. Ce n'eſt pas peu de bien ſçavoir affaiter un Oiſeau.

AFFRIANDER l'Oiſeau, c'eſt le faire revenir ſur le Leurre avec de bon pât de Pigeonneaux ou de Poulets.

AIR : on dit un Faucon de bon air ; c'eſt-à-dire, d'un bon naturel, qui ſort de pere & de mere bien facile à affaiter.

ARMER l'Oiſeau, c'eſt luy attacher des ſonnettes aux pieds.

ASSURER un Faucon ou autres Oiſeaux de Proye, c'eſt l'apprivoiſer & empêcher qu'il ne s'effraye à la vûë des Gens.

AVILLONNER, ſe dit d'un Oiſeau qui donne des ſerres de derriere ; ce Faucon avillonne vigoureuſement ſon Gibier.

AVILLONS, s'entend des ſerres du poûce d'un Oiſeau de Proye ou du derriere des mains. On dit : les Avillons de ce Faucon ſont forts.

BALAY, ſe dit de la queuë de l'Oiſeau de Proye. Ce Faucon a un beau Balay.

BECADE, faire prendre la Becade à l'Oiſeau, pour dire luy donner à manger.

BLOC, eſt la Perche ſur laquelle on met l'Oiſeau de Proye ; & l'on dit le Bloc doit être garni de drap, crainte que l'Oiſeau n'amaſſe la chirague.

BOUTON, ſe dit d'un Oiſeau qui branche & prend le bouton, pour marquer la cime des arbres.

BRANLE, ſe dit lorſqu'un Faucon ſe tient en haut, au premier degré ſur la tête du Fauconnier, & qu'il tourne & remuë les aîles en branlant.

CHANGE, ſe dit lorſque l'Oiſeau quitte ſon entrepriſe pour une nouvelle,

ou lorſqu'il prend des Pigeons ou d'autre Gibier qu'il ne doit point voler. L'Oiſeau a pris le change.

Chaperon, eſt un morceau de Cuir dont on couvre la tête des Oiſeaux de Leurre.

Chaperonner, c'eſt couvrir la tête d'un Oiſeau de Proye de ſon chaperon. Il faut chaperonner l'Oiſeau quand on l'affaite.

Charier, ſe dit à l'égard d'un Oiſeau qui emporte la proye, & ne revient point lorſqu'on le reclame.

Chiens Corneaux, ſont Chiens qui ſont engendrez de Chiens Courans & de Mâtines, ou de Mâtins & de Lices Courantes.

Chiens Courans, ou Chiens Allans, ſont ceux qui chaſſent par le ſentiment.

Chien bien gigotté; c'eſt quand un Chien a les cuiſſes rondes & les hanches larges; c'eſt ſigne de vîteſſe.

Clabaut, eſt un Chien Courant, dont les oreilles paſſent le nez de beaucoup.

Chirague, maladie, ou eſpece de goutte qui ſurvient aux mains des Oiſeaux.

Coeffé, bien coëffé; c'eſt quand un Chien Courant eſt bien avalé, dont les oreilles luy paſſent le nez de quatre doigts.

Coupler les Chiens, c'eſt les attacher deux enſemble avec un lien de cuir & de fer.

Craye, infirmité qui ſurvient aux Oiſeaux de Proye.

Creance : eſt un nom qu'on donne à la filiere ou ficelle avec laquelle on retient l'Oiſeau qui n'eſt pas bien aſſuré; & on appelle un Oiſeau de peu de creance, celuy qui n'eſt ni bon, ni loyal, qui eſt ſujet à s'eſſorer ou à ſe perdre.

Cure, eſt un certain remede qu'on donne aux Oiſeaux, en forme de pilules faites avec de l'étoupe, du cotton ou de la plume, pour deſſécher leur flegme; & l'on dit, les Oiſeaux ſe portent bien quand ils ont rendu leur cure.

Dechaperonner, c'eſt ôter le chaperon d'un Oiſeau de Proye, quand on le veut lâcher. On dit déchaperonnez cet Oiſeau.

Derober les ſonnettes, c'eſt quand l'Oiſeau s'écarte, s'en va ſans être congedié, & emporte les ſonnettes. Voilà un Oiſeau qui vient de dérober ſes ſonnettes, qui s'eſt perdu.

Descente, ſe dit de l'Oiſeau qui fond ſur le Gibier avec impetuoſité pour l'aſſommer, ce qu'on appelle fondre en rondon. Quelquefois la deſcente de l'Oiſeau ſe fait doucement, lorſqu'il ſe laiſſe aller en bas; ce qu'on appelle ſimplement fondre ou filer.

Duire un Oiſeau. Voyez *Affaiter*.

Egaleure, s'entend des mouchetures blanches qui ſont ſur le dos de l'Oiſeau. Ce Faucon a le dos tout parſemé d'Egaleures.

Emeu : on appelle ainſi l'excrement que rendent les Oiſeaux de Proye. On dit ce Faucon donne une marque de ſanté parfaite, quand il rend bien ſon Emeu.

Emeutir, ne ſe dit que des Oiſeaux de Proye, quand ils ſe déchargent le ventre. Cet Oiſeau vient d'émeutir. Quelques-uns diſent Emeuter.

Empeloter, ſe dit d'un Oiſeau qui ne peut digerer ce qu'il a avallé, à cauſe que cette nourriture ſe met en peloton; pour lors on luy tire de la mulette la viande qu'il ne peut digerer avec un fer qu'on appelle Deſemplotoir.

Empieter, ſe dit des Autours, lorſqu'ils enlevent ou empietent la proye; c'ſt-à-dire, lorſqu'ils l'emportent à leurs pieds.

Enduire, ſe dit quand l'Oiſeau digere bien ſa chair. Cet Oiſeau enduit bien. Cet Oiſeau ne ſçauroit enduire.

Enfoncer, ſe dit lorſque l'Oiſeau fond ſur la Perdrix, la pouſſant juſqu'à la Remiſe. On dit, ce Faucon vient d'enfoncer ſa proye.

Enter, c'eſt rejoindre une penne gardée, à celle d'un Oiſeau qui eſt rompuë, froiſſée ou albrenée. C'eſt auſſi la racommoder à l'éguille, ou au tuyau.

Essimer, ſe dit à l'égard des Oiſeaux de Proye, lorſque pour ôter la graiſſe exceſſive d'un Faucon & l'amaigrir, on luy donne diverſes cures. Il faut eſſimer cet Oiſeau.

Essorer, ſe dit des Oiſeaux de Proye, & ſignifie prendre l'eſſor, voler au loin & avoir peine à revenir ſur le poing. Ce Faucon eſt ſujet à s'eſſorer.

Fauconniere, lieu où l'on éleve les Faucons, & où on les inſtruit au Vol pour lequel ils ſont deſtinez.

Filandres, maladie qui ſurvient aux Oiſeaux, qui n'eſt autre choſe que des filamens de ſang caillé & deſſeché, aprés la rupture violente de quelque veine, & qui ſe figent en guiſe d'éguille; & luy travaillent le corps, les cuiſſes & les reins. On appelle auſſi *Filandres*, certains vers fort déliez qui s'attachent au goſier des Oiſeaux de Proye, autour du cœur, du foye & des poûmons, & qui leur ſont quelquefois neceſſaires quand ils ſont pleins; cela les rend plus diſpos à la Volerie.

Filer. Voyez *Deſcente*.

Filiere, eſt une ficele d'environ dix toiſes, qu'on tient attachée au pied de l'Oiſeau, pendant qu'on le reclame juſqu'à ce qu'il ſoit aſſuré.

Fondre. Voyez *Deſcente*.

Fuite, ſe dit d'un Faucon qui s'écarte, & l'on dit, le Gerfaut eſt ſujet à faire de grandes fuites, ce qui ſignifie s'écarter beaucoup.

Gorge, eſt le ſachet ſuperieur de l'Oiſeau de Proye, qu'ailleurs on nomme poche.

Gorge: l'Oiſeau a la groſſe gorge. Il faut donner groſſe gorge à l'Oiſeau; c'eſt-à-dire, de la viande groſſiere, & non trempée dans l'eau, non eſſimée; en un mot, leur faire mauvaiſe chere. On appelle gorge chaude, la viande chaude qu'on donne aux Oiſeaux de Proye, & qu'on prend du Gibier qu'ils ont attrappé. On dit auſſi donner bonne gorge, quand les Fauconniers repaiſſent leurs Oiſeaux. Donner demie gorge ſe dit encore; ainſi que quart de gorge, ſelon qu'on les veut traiter. Induire, ou digerer la gorge, eſt auſſi une maniere de parler parmi les Fauconniers; ce qui ſignifie l'aliment que l'Oiſeau a pris. On dit, l'Oiſeau a induit ou digeré ſa gorge, lorſque cette gorge paſſe vîte, & que l'Oiſeau émeutit incontinent, ſans prendre nourriture: on tient que c'eſt mauvais ſigne, qu'il devient étique, ce qu'on appelle mal ſubtil.

Gorgée : on dit, donner bonne gorgée à l'Oiseau ; c'est-à-dire, bonne portion du Gibier qu'il a pris, sur tout quand il commence à voler.

Gorger : on dit l'Oiseau est gorgé ; c'est-à-dire, il est repu.

Griffade, c'est une blessure d'une bête onglée ; & alors on dit, ce Faucon a donné une griffade terrible à son Gibier.

Griffer, signifie prendre de la griffe, ainsi que font les Oiseaux de Proye.

Guinder, se dit des Oiseaux qui s'élevent & se guindent au-dessus des nuës : on dit l'Oiseau est guindé.

Hagard : on dit un Faucon Hagard, qui n'a pas été pris au nid, qui est difficile à apprivoiser. On le dérive d'*agreste*, qui veut dire sauvage, parce qu'un Faucon Hagard est ordinairement difficile à dresser.

Hausse-pied ; c'est le nom qu'on donne au premier des Oiseaux qui attaque le Heron dans son Vol.

Jardiner, se dit par rapport aux Oiseaux qu'on expose le matin au Soleil dans un Jardin. Il faut jardiner les Autours sur la barre ou sur le bloc.

Jet, se dit d'une petite entrave qu'on met au pied d'un Oiseau ; on l'attache d'envoy & de retenuë.

Jetter un Oiseau du poing, c'est le donner du poing aprés la proye qui fuit.

Induire : cet Oiseau a induit sa gorge ; c'est-à-dire, il a digeré la viande qu'il avoit prise.

Introduire : on dit on a introduit ce Faucon au Vol ; c'est-à-dire, on a commencé à le faire voler.

Large : on dit l'Oiseau fait large ; c'est-à-dire, qu'il écarte les aîles ; ce qui marque dans luy une santé parfaite.

Leurre, est une forme d'Oiseau qui est fait en maniere de Faucon avec deux aîles d'Oiseau, accompagnées d'un cuir rouge, dont le Fauconnier se sert pour rappeller le Faucon, on le pend à une lesse & on y attache souvent de quoy paître l'Oiseau qu'il faut qu'il vienne tirer du bec. On dit aussi acharner le leurre, ce qui signifie mettre un morceau de chair dessus. On dit encore duire un Oiseau au leurre, y rappeller l'Oiseau qui n'y revient point sans y être convié par le leurre. Il faut quelquefois leurrer l'Oiseau pour le faire revenir sur le poing.

Lier, se dit lorsque le Faucon enleve en l'air sa proye dans ses serres ou lorsque l'ayant assommée, il la lie de ses serres, & la tient à terre. A l'égard de l'Autour on dit empieter. On dit aussi, quand deux Oiseaux de Proye se font compagnie pour poursuivre le Heron ou autre Gibier qu'ils le lient, parce qu'ils le serrent de si prés, qu'ils semblent presque le lier & le tenir dans leurs serres.

Longe : on dit tirer à la longe ; c'est-à-dire, à l'égard d'un Oiseau, voler pour venir à celuy qui le gouverne.

Mahutes : on appelle dans les Oiseaux de Proye, le haut des aîles prés du corps.

Main : on dit du Faucon, qu'il a la main habile, fine, bonne, forte, déliée & bien onglée.

Mal subtil, espece de ptisie ou de catare, qui tombe dans la mulette des Oiseaux, & qui empêchant la digestion, les fait mourir de langueur.

MANTEAU, c'eſt la couleur des plumes des Oiſeaux de Proye : on dit ce Faucon a le manteau tout bigarré.

MONTE'E, s'entend du vol de l'Oiſeau qui s'éleve à angles droits par carrieres & par degrez, lorſqu'il pourſuit quelque proye. On appelle montée d'eſſor lorſqu'allant chercher le frais dans la moyenne region de l'air, l'Oiſeau s'éleve tellement, qu'on le perd de vûë. On dit montée par fuite, c'eſt le mouvement que ſe donne un Oiſeau, lorſque craignant un plus fort que luy, il s'échappe à grandes gambades.

MOTE : on dit cet Oiſeau prend mote, quand au lieu de ſe percher ſur un Arbre, il ſe poſe à terre.

MUË, ſe dit proprement des Oiſeaux, & c'eſt lorſque les Oiſeaux changent leurs plumes. Les Oiſeaux ſont en Muë. Il faut dans la Muë, avoir un grand ſoin des Oiſeaux.

MULETTE, c'eſt le geſier des Oiſeaux de Fauconnerie où tombe la mangeaille du jabot pour ſe digerer. Quand cette partie d'un Oiſeau de proye eſt embarraſſée des curées qui y ſont retenuës par une humeur viſqueuſe & gluante, on dit qu'il a la Mulette empelotée : alors il ſe forme quelquefois une peau qu'on appelle doublure, ou double mulette qu'on purge par le moyen des pilules qu'on luy fait avaller.

NIAIS, ſe dit d'un Oiſeau qu'on prend dans le nid & qui n'en eſt point encore forti.

NOUËR la Longe, c'eſt quand on met l'Oiſeau en muë & qu'on luy fait quitter la volerie pour quelques mois.

OISEAU-BRANCHIER, c'eſt celuy qui n'a encore la force que de voler de branche en branche. Oiſeau Hagard, c'eſt celuy qui eſt plus farouche. Oiſeau de poing, c'eſt celuy qui fond ſur le poing dés qu'il eſt reclamé. Oiſeau de Leurre, c'eſt celuy qui fond ſur le leurre ſi-tôt qu'on le luy jette. Oiſeau Pillard, c'eſt celuy qui en pille un autre. Oiſeau Dépiteux, c'eſt celuy qui ne veut pas revenir quand il a perdu ſa proye. Oiſeau Apre à la proye, c'eſt celuy qui eſt bien armé de bec & d'ongles. Oiſeau trop en corps, c'eſt celuy qui eſt trop gras, cela l'empêche de bien voler. Oiſeau de bon guet, c'eſt celuy qui ſçait bien veiller ſa proye, qui ſçait prendre ſon temps pour voler quand elle part. Oiſeaux de bonne compagnie, ſont ceux qui ne ſont point ſujets à dérober leurs ſonnettes. Oiſeau d'échappe, c'eſt celuy qui nous eſt venu d'ailleurs que de ceux que nous élevons. Beaux Oiſeaux, ſont ceux qui ont les Mahutes hautes, les reins larges, bien croiſez, bas aſſis, court jointez, & qui ont les mains longues.

ONGLE, Maladie qui ſurvient aux Oiſeaux de proye, & qui eſt une taye qui luy croît dans l'œil : cela leur eſt cauſé par quelque rhume, ou de ce que le chaperon le ſerre trop.

PANTOIMENT, eſt le nom d'une maladie qui ſurvient à un Oiſeau de proye, & qu'on appelle aſtme : elle luy rend le poulmon enflé.

PANTOIS : il y a de trois ſortes de cette maladie ; l'une qui ſurvient à la gorge des Oiſeaux de proye ; l'autre qui leur procede de froideur ; & l'autre qui ſe congrege aux reins & aux roignons : on dit ce Faucon a le Pantois, cet Oiſeau pantoiſe.

PAST : on dit le pât d'un Oiſeau, pour dire ſa mangeaille.

PENNAGE, ſignifie en general toutes les plumes qui couvrent le corps de

l'Oiseau de proye. Le Pennage est de diverses sortes de couleurs, noir, roux, blond, cendré, moucheté, &c. L'Oiseau a quatre sortes de Pennages. 1°. Le duvet, qui est comme la chemise de l'Oiseau proche la chair. 2°. La plume menuë, qui couvre tout son corps. 3°. Les vaneaux, qui sont les grandes plumes de la premiere jointure des aîles. 4°. Les pennes qui s'étendent jusqu'à la penne du bout de l'aîle, qu'on appelle le cerveau.

PENNES, se dit des longues plumes des aîles. Quand les Pennes croisent, c'est une marque de bonté. Les Oiseaux ont douze Pennes à la queuë.

PIECE: on dit des Oiseaux tout d'une piece. Le Lanier est souvent tout d'une piece, c'est-à-dire tout d'une même couleur.

PLAIN: on dit qu'un Oiseau va de plain, quand il vole les aîles étenduës & sans les remuer.

PLAISIR: on dit faire plaisir à l'Oiseau, ce qui arrive lorsqu'on luy laisse plumer la Perdrix, ou donner quelques coup de bec.

POINTER: on dit qu'un Oiseau pointe, lorsqu'il va d'un vol rapide, soit en s'élevant, soit en s'abaissant.

POIVRER l'Oiseau, c'est-à-dire le laver avec de l'eau & du poivre quand il a la galle ou de la vermine; c'est aussi pour l'assurer quand il est farouche.

QUINTEUX, se dit d'un Oiseau qui s'écarte trop. Ce Faucon est trop quinteux.

RAMOLLIR l'Oiseau, c'est-à-dire ramollir son pennage avec une éponge trempée.

RASER l'air, c'est lorsque l'Oiseau vole sans remuer presque les aîles, & sans daguer.

RECLAME, se dit des Oiseaux de proye, lorsqu'on les reprend au poing avec le tiroir & la voix, ainsi qu'on fait aux Autours & aux Eperviers.

RECLAMER, signifie rappeller un Oiseau pour le faire revenir sur le poing.

REDONNER, se dit des Oiseaux qui se remettent de nouveau à la poursuite du Gibier qui se reguinde en l'air. On dit ce Faucon redonne bien.

REGUINDER, se dit de l'Oiseau qui fait une nouvelle pointe au-dessus des nuës, c'est-à-dire qui s'éleve en l'air par un nouvel effort. Cet Oiseau se reguinde quelquefois.

RHABILLER: on dit rhabiller les pennes d'un Oiseau, les raccommoder.

RONDON: on dit fondre en rondon; c'est lorsqu'un Oiseau fond avec impetuosité sur son Gibier pour l'assommer.

SERRES, se dit des Ongles & des griffes d'un Oiseau de proye: on dit ce Faucon a de bonnes serres.

SILLER, c'est coudre les paupieres d'un Oiseau de proye, afin que ne voyant point, il ne se débatte pas.

SOR, se dit d'un Oiseau qui pendant sa premiere année porte encore son premier pennage qui est roux. Il ne se dit que des Oiseaux de Passage, & non des Branchiers & des Niais.

SUBTIL, mal subtil, maladie qui arrive aux Oiseaux de proye, qui les affame, quoyqu'on leur donne toûjours à manger.

TAVELURE, s'entend des mailles ou taches de differentes couleurs, qui se trouvent sur le manteau de l'Oiseau de proye.

TENIR À MONT, c'eſt lorſque l'Oiſeau ſe ſoûtient en l'air, en attendant qu'il découvre quelque choſe.

TESTE, on dit faire la tête d'un Oiſeau, c'eſt-à dire l'accoûtumer au chaperon.

TIERCELET, c'eſt une ſorte d'Oiſeau de proye qui eſt le mâle de l'Autour.

TIERCELET de Faucon, c'eſt l'Oiſeau de proye qui eſt le mâle du Faucon.

TIROIR, c'eſt proprement les aîles d'un Chapon ou d'un Coq-d'Inde dont ſe ſervent les Fauconniers, pour rendre gracieux leurs Oiſeaux & les reprendre au poing.

VANNES, c'eſt les grandes plumes des Oiſeaux de proye.

VENT : on dit qu'un Oiſeau va vau le vent, quand il a la queuë ou le balay au vent; qu'il va contre le vent, quand il a le bec au vent. On dit bander au vent, quand l'Oiſeau ſe tient ſur les chemins faiſant la creſſerelle. Tenir bec au vent, c'eſt quand l'Oiſeau chevauche le vent, lorſqu'il y reſiſte ſans tourner la queuë. On appelle vent leger, celuy qui eſt favorable à la chaſſe, qui n'eſt point trop fort, mais doux & gracieux. On nomme vent clair, celuy qui ſouffle lorſque le temps eſt ſerain. On dit prendre le haut du vent, c'eſt voler au-deſſus.

VENTOLIER, ſe dit d'un Oiſeau qui ſe plaît au vent, qui s'y laiſſe quelquefois emporter, ce qui le fait perdre : ce Faucon eſt un Ventolier. On appelle auſſi un bon Oiſeau Ventolier, celuy qui reſiſte au vent le plus violent, qui s'y bande bec au vent, & qui le chevauche ſans tourner la queuë.

VOL, ſe dit de l'équipage des chiens & des Oiſeaux de proye qui ſervent à prendre du Gibier. On dit Vol pour le gros, celuy qui ſe fait ſur les Oiſeaux de fort, comme Oyes, Gruës, &c. Le Vol du Milan ſe fait avec quatre Oiſeaux : on luy donne premierement un Sacret, puis on jette deux Sacres & enſuite un Gerfaut. Au Vol du Heron, on ne s'en ſert que de trois : le premier ſe nomme Hauſſe-pied, qui le va chatoüiller & le fait hauſſer : le ſecond qu'on jette en ſecours, s'appelle Tombiſſeur : & le troiſiéme s'appelle Teneur, qui eſt pour l'ordinaire un Gerfaut.

VOL, ſe dit de la maniere de voler ſur le Gibier. On appelle voler à la toiſe, lorſque l'Oiſeau part du poing à tire d'aîle, pourſuivant la Perdrix au courir, qu'elle fait de terre. Vol à la ſource, autrement dit Vol à leve cul, ſe dit lorſque la Perdrix part, ou qu'on fait partir le Heron. Vol à la renverſe, ſe dit au renverſer des Perdrix à vau le vent. Vol à la couverte, c'eſt celuy qui ſe fait lorſqu'on approche le Gibier à couvert derriere quelque haye.

VOLER, ſignifie prendre ou pourſuivre le Gibier avec des Oiſeaux de proye. Voler de poing en fort, c'eſt quand on jette les Oiſeaux de poing aprés le Gibier. Voler en troupe, c'eſt quand on jette pluſieurs Oiſeaux à la fois. Voler en rond, c'eſt lorſqu'un Oiſeau vole en tournant au-deſſus de la proye. Voler en long, c'eſt à-dire voler à droite ligne, ce qui arrive lorſque l'Oiſeau a envie de dérober ſes ſonnettes. Voler en pointe, c'eſt lorſque l'Oiſeau de proye va d'un vol rapide en s'élevant ou en s'abaiſſant.

VUIDER : on dit vuider un Oiſeau, pour dire le purger.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE

## *QUATRIÉME PARTIE.*

## LIVRE TROISIE'ME.

### *Les Oiseaux de Voliere, la maniere de les élever & les remedes pour guérir leurs maladies.*

LA connoiſſance des Oiſeaux étant neceſſaire à ceux qui les aiment, j'ay crû les obliger en leur donnant quelques inſtructions ſur la nature de ces petits animaux. Pluſieurs ont traité cette matiere, & ſe ſont contentez d'en donner la théorie ſans s'attacher à la pratique & à l'experience qui eſt plus certaine & plus aſſurée, & à laquelle je me réduis entierement. L'ordre que je ſuivray, ſera de parler de chaque eſpece en particulier, commençant par le Roſſignol dont je feray un Chapitre, où j'enſeigneray la maniere de le nourrir & de le gouverner; je parleray enſuite par un Article particulier, de ſes maladies & des remedes pour le guérir. Le ſecond Chapitre qui fera toute la diviſion de ce Livre, renfermera toutes les

autres especes d'Oiseaux de Voliere, la maniere de les élever, de distinguer les mâles d'avec les femelles, leurs maladies & les remedes qui y conviendront.

*Rerum natura nusquam magis quàm in minimis tota est.* Pline.

La nature ne fait jamais mieux éclater sa puissance que dans les plus petites choses.

---

# CHAPITRE PREMIER.

## *Du Rossignol.*

LEs Grecs ont appellé cet Oiseau Φιλόμελος, *Philomele*; comme s'ils eussent voulu dire que c'étoit celuy qui entre tous aimoit le plus l'harmonie. Ils l'ont encore nommé Ἀηδὼν, c'est-à-dire, un Oiseau qui chante par excellence. Les Latins l'ont appellé *Luscinia* ou *Lucinia*, parce qu'ordinairement il cherche l'ombrage & qu'il habite les Bois & les Forêts, qu'ils nomment *Lucus*; ou plûtôt, *quòd canat ante lucem*, parce qu'il chante avant le jour. De *Luscinia*, *Varron* a fait ces diminutifs, *Lusciniola*, & *Lusciola*; comme s'il eût voulu dire, *Luctiola*, parce que cet Oiseau conte lugubrement sa passion aux Echos des Forêts, comme *Virgile* l'exprime par ces Vers:

*Et mœstis latè loca questibus implet.*

Ils l'ont encore nommé *Acredula*, *quòd acris sit ei vox*, parce qu'il a une voix haute & forte; car *Acredula* est plûtôt le *Rossignol* que la *Fauvette*: & il faut entendre ce passage de *Ciceron* plûtôt du premier que du second, quoy qu'en veüillent dire quelques-uns:

*Et matutinos exercet Acredula cantus.*

Et ailleurs:

*Et matutinis Acredula vocibus instat.*

Enfin, ils luy ont encore donné le nom d'*Atys*, du nom du fils de Cresus, qui devint un grand babillard comme luy; d'où vient que *Martial* nomme le Rossignol *Garrula avis*, & *Multisona Avis.* C'est de *Lusciniola* que nous avons formé nôtre nom de Rossignol, comme si nous eussions dit d'abord *Lousciniol.* Cette étimologie est beaucoup meilleure que celle que Belon luy donne, qui l'appelle Rossignol à cause de sa couleur brune & rousse. C'est aussi de la même origine que les Italiens ont tiré le leur, puisqu'ils appellent cet Oiseau *Luscigniolo*, ou *Ruscignuolo.*

### *Combien de temps chante le Rossignol.*

Il n'y a point de plaisir, ce me semble, qui surpasse celuy que l'on prend à oüir un *Rossignol* conter ses plaintes aux Zéphirs des Forêts. Il est un Musicien naturel: il observe tous les tons, & les conduit si bien, qu'il n'y a

point d'homme qui l'égale, quelque bon Musicien qu'il soit ; puisque luy seul remplit successivement toutes les parties de la Musique. Il les distingue en Maître ; il les coupe, puis il les assemble : il chante par semi-breves ; ensuite il développe mille crochets d'une seule haleine : aprés il fait la basse, la taille, la haute-contre, le faucet. Il étend sa voix ; il la coupe en fredonnant ; il contrefait son chant, en le changeant en diverses façons ; il gazoüille en luy-même, enfin il se taît. Puis il a des transports beaucoup plus violens, quand l'Echo luy répond : il pousse tantôt tendrement, tantôt fortement : il se fâche, il se met en colere, puis il soûpire. Dans un temps il contrefait le hautbois, dans un autre la flûte & la trompette ; & l'on en a vû qui pour trop chanter, ont perdu la vûë & la vie, témoin celuy que j'avois il y a trois ans qui devint aveugle, & qui mourut ensuite à force de chanter jour & nuit. En effet, c'est une chose admirable, pour parler avec *Pline*, qu'un si petit corps chante si haut, jusques souvent à nous entêter & à nous incommoder ; & que d'ailleurs il pousse si long-temps sans prendre haleine. Il est aisé de noter le chant du *Rossignol* ; mais il n'y a point de si excellent Musicien au monde qui le puisse imiter ; & on pourroit citer ici le Distiche du Poëte ancien, qui dit :

*Tu Philomela potes vocum discrimina mille,*
*Mille potes varios ipsa referre modos ;*

Et ensuite :

*Nulla potest modulis æquivalere tuis.*

Quoyqu'il en soit, je croy que l'on ne seroit pas blâmé si l'on disoit que la Musique a pris son origine du Rossignol.

J'ay eu la curiosité de dissequer plusieurs *Rossignols*, pour connoître la structure de leurs poûmons & des autres parties qui contribuënt à leur voix : J'ay trouvé leurs poûmons rouges, pâles, assujettis le long des côtes du dos par de petits fibres, de peur que dans la violence du chant, cette partie suspenduë ne sortît de sa place. Je compare les soufflets des Orgues aux poûmons de cet Oiseau ; car ces parties sont de veritables soufflets qui poussent le vent, dont le *Rossignol* a besoin pour son harmonie.

J'ay encore observé que la fistule du poûmon étoit divisée en deux branches avant que d'entrer dans sa substance : cette conformation fait que sa voix dure plus long-temps.

J'ay encore remarqué la figure du larynx, du pharynx, de la glote & de l'épiglote, avec tous les muscles qui les accompagnent, & j'ay crû que toutes ces parties étoient la cause prochaine de la mélodie ; car j'ay observé que la glote étoit bien fenduë dans la partie superieure de la fistule, afin que l'Oiseau pût faire par ces parties une varieté de tons par ces mouvemens differens, parce que la glote se pressant & se dilatant par l'air qui sort des poûmons, l'Oiseau peut ménager dans sa gorge le gazoüillement musical que nous admirons souvent. Ainsi il ne faut qu'avoir examiné les tuyaux des Orgues, pour sçavoir comment le *Rossignol* chante avec tant d'agrément & de mesure.

Les *Rossignols* de la Campagne chantent tous de la même façon, parce qu'ils

ont appris de leur pere, comme Elian & Plutarque l'ont remarqué avant moy. Ceux que l'on éleve ont des chants tout differens : J'en ay vû avec des *Sereins de Canarie*, qui chantoient mieux que les miens, parce qu'ils avoient appris de ces Oiseaux. J'en ay vû encore d'autres qui ont appris à siffler étant auprés d'un Sansonnet ; si-bien que cet Oiseau est fort docile à apprendre divers airs, comme est la *Linote* ; & l'on pourroit luy enseigner la flûte-douce, ou d'autres airs, qu'il mêleroit avec ceux qui luy sont naturels : Ce qu'Aristote a remarqué il y a fort long-temps ; & ce que Pline nous rapporte * des jeunes enfans de l'Empereur, qui avoient des Rossignols, qui disoient quelques paroles Latines & Greques.

Les *Rossignols* des Bois chantent souvent depuis la fin d'Avril jusqu'à la fin de May, & puis ils chantent quelquefois jusques en Juillet ; leurs petits les occupant alors & ne leur permettant pas de se divertir. Ceux là même qu'on a pris tout grands, & que l'on a apprivoisé cette année ou l'autre ne chantent que deux mois, Avril & May. Mais ceux que l'on a élevé à la broche commencent au mois de Decembre, & finissent à la fin de May. L'amour est la cause de leur musique, comme je le diray ailleurs. Au mois de May pendant quinze jours ils chantent jour & nuit ; & c'est par là qu'ils se tuent, principalement ceux que l'on a élevez ; car ne trouvant pas dans les Cages des rafraîchissemens, comme font ceux de la Campagne, ils deviennent hetiques à force de chanter. J'en ay souvent mis dans des coffres pour les empêcher de chanter, & pour me laisser dormir pendant la nuit ; bien loin de dire, comme ce Poëte ancien :

*Dulcis amica veni noctis solatia præstans.*

*De l'instinct & de l'inclination du Rossignol.*

Le *Rossignol* est un Oiseau solitaire qui ne va jamais en troupe & qui ne s'associe jamais que par amour : Il change de Païs tous les ans, & l'on n'en void jamais l'Hyver en France, quoique nos Païsans disent qu'il y demeure & qu'il se change en *Ruße*, que les François appellent *Gorgerouge*, ou plûtôt Orangée, & que *Gaza* nomme *Rubecula* : mais l'experience m'a fait voir le contraire plusieurs années de suite.

Il vient au Printemps dans ces Contrées, & l'on peut l'appeller justement son Heraut, puisqu'il nous le vient annoncer, & puis il s'en retourne en Automne. L'on ne sçait point la veritable cause du changement de Païs qu'il fait, si ce n'est par conjectures, que je déduiray ici.

1. Les uns disent qu'il passe d'Asie ou d'Afrique en Europe, & puis d'Europe en Asie & en Afrique par son inconstance naturelle.

2. Les autres croyent que c'est pour faire son nid, & que c'est l'amour qui le conduit dans ces Plages Septentrionales, & qui le fait passer jusques en Angleterre, en Irlande & en Ecosse pour se multiplier.

3. Il y en a qui pensent que c'est faute de mangeaille, & que ne trouvant rien à manger dans les Païs du Midy, il vient dans ceux-ci pour y

* *Habebant & Cæsares juvenes Luscinias Græco atque Latino sermone dociles ; præterea meditantes in diem, & assiduè nova loquentes longiore etiam contextu.* liv. 10. c. 42.

trouver de quoy se nourrir ; & puis la pâture luy manquant ici, il s'en retourne d'où il est venu.

4. D'autres soûtiennent qu'il fuit les grandes chaleurs d'Asie & d'Afrique, pour venir chercher un air moderé en Europe, d'où il fuit ensuite les froids pour s'en retourner.

5. Les autres disent que c'est son seul instinct qui le fait changer de lieu.

6. D'autres prétendent que c'est la Lune qui luy sert de guide, comme fait un flambleau aux hommes & aux autres animaux qui marchent la nuit.

7. Enfin, il y en a qui sont persuadez qu'il ne va que dans les Contrées voisines se cacher à l'abri du froid, se dépoüiller de ses plumes, s'exposer au Soleil, & revenir nous voir au Printemps.

Examinons toutes ces conjectures, & voyons sans préoccupation laquelle est la plus vray-semblable.

I. J'avoüe que cet Oiseau est un des plus inconstans qu'il y ait au monde ; il est toûjours inquiet & ne demeure jamais en repos : la nuit même où les autres Oiseaux se reposent, est un temps où il s'agite le plus ; & c'est alors qu'il vole & qu'il voyage, principalement pendant le clair de la Lune : car personne n'a vû venir de *Rossignol*, parce qu'il vient la nuit. Son inconstance se remarque encore dans son chant & dans son boire ; car ils ne chantent pas, ni ne boivent les uns comme les autres. Ceux que l'on éleve sont fort differens dans leur chant, comme je l'ay remarqué ci-devant ; & si les sauvages n'avoient appris de leur pere à chanter, sans doute qu'ils ne chanteroient pas comme eux. Pour leur façon de boire elle est aussi differente, puisque les uns boivent en mordant l'eau, comme font les Ours, & que les autres en plongeant leur bec dans l'eau, & ensuite en levant la tête en haut, font doucement couler l'eau dans leur gorge, comme font les Oiseaux à col long. Cependant, dans cette inconstance la Nature garde toûjours une regle invariable ; & il n'y a point d'animaux si changeans que l'on n'y remarque ses ordres admirables. Cette inconstance ne sert pas peu à luy faire changer de Païs ; mais ce n'en est pas la cause principale ; ce n'en est au plus que l'adjuvante ou la concomitante, pour parler en termes de l'Ecole, selon qu'on l'observe dans tous les Oiseaux passagers.

II. Je ne croy pas que les *Rossignols* ayent tant de prévoyance que de changer de Païs pour faire leurs nids ; c'est une vûë trop éloignée pour eux : il faudroit pour cela qu'ils raisonnassent ; ce que je ne croy pas : Mais ce qui les oblige à s'accoupler dans ces Contrées, c'est sans doute la rencontre qu'ils ont euë dans leur voyage : car je pense que dans les Forêts d'Asie & d'Afrique ils vivent solitairement, & s'étendent dans ces vastes Païs sans chanter & sans se caresser, puisqu'il faut donner prés d'un an à tous les jeunes Oiseaux pour être propres à la generation ; ce que les *Rossignols* acquierent par leur absence.

Il n'y a pas lieu de douter que les Oiseaux qu'on nomme Passagers, comme sont les *Hirondelles*, les *Macreuses*, les *Cailles*, les *Etourneaux*, les *grosses Becasses*, les *Rossignols*, &c. ne changent de lieu au Printemps & en Automne ; puisqu'étant à Lisbone il y a plus de quarante-six ans, plusieurs de mes amis allerent aux Algarves à la chasse des Oiseaux qui passent en Afrique, & qui demeurent dans le Païs quand le vent ne leur est pas favora-

ble. Alors on en prend tant que l'on veut : l'on en charge des Bateaux, & l'on en porte à Lisbone de vivans, de rôtis, de salez & de marinez. Pline confirme ce que je dis, en ces termes : *Autores sunt omnibus annis advolare Ilium ex Æthiopia aves.* Il y a des Auteurs qui disent que les Oiseaux Passager viennent tous les ans de l'Ethiopie en Grece. Aussi Belon pense-t-il qu'ils viennent des Antipodes, & qu'ils s'y en retournent.

III. Je ne puis croire aussi que ce soit le défaut de mangé qui les fasse abandonner les Païs chauds d'Asie & d'Afrique, puisqu'au mois de Fevrier & de Mars qu'ils passent en Europe, ils ne manquent en ces premieres Regions, ni de vers, ni de mouches, non plus qu'en Europe, au mois de Septembre, qu'ils s'en vont. Cependant, en tout Païs la generation des vers & des mouches se fait en certains temps, plûtôt ou plûtard, selon l'approche du Soleil & la disposition des matieres. Que si dans les Plages Septentrionales, comme en France, il se fait des generations de vers & de mouches dans le mois d'Avril ; il s'en fera plûtôt en Grece, en Barbarie, en Egypte, parce que le Soleil échaufe plûtôt ces terres-là que celle-ci ; neanmoins les *Rossignols* abandonnent les Régions chaudes pendant ce temps-là : la privation de nourriture n'est donc pas la veritable cause de leur changement de Païs.

IV. Il y auroit plus d'apparence de croire que les *Rossignols* fuyent les grandes chaleurs du Midi, & les grands froids du Septentrion, lorsqu'ils viennent, ou qu'ils s'en vont : mais le chaud, au commencement de Mars, dans les Plages Méridionales, n'est pas excessif, & le froid l'est souvent en France, principalement à la Rochelle, & beaucoup plus à Paris, à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril qu'ils y arrivent. Alors j'ay vû geler ici bien fort ; & je me suis étonné comment le *Rossignol*, qui est un Oiseau fort délicat, pouvoit souffrir ces froids si aigus. Au contraire, le froid n'est pas vif ici, non plus qu'à Paris, au mois de Septembre qu'ils partent. Ainsi, je pourrois conclure que ce n'est ni le chaud, ni le froid qui est la principale cause de leur changement de Païs.

V. On pourroit dire que nous ignorons la veritable cause de ces changemens, & que Dieu a mis dans les temperamens de ces Oiseaux, aussi bien que dans celuy des autres Passagers, un certain instinct & une certaine inclination de changer de lieu pour leur propre besoin, sans que nous en puissions découvrir la cause.

VI. Il y en a qui pensent que comme le vent est le guide des Hirondelles pour venir en France, ou pour s'en retourner, parce qu'elles volent toûjours contre le vent le plus prés qu'elles peuvent, qui au mois d'Avril vient ordinairement du Septentrion, & au mois de Septembre du Midi : ainsi la lumiere de la Lune sert de guide aux *Rossignols* pour changer de Païs. L'on sçait qu'au mois de Fevrier & de Mars, la Lune occupe les parties Septentrionales du Zodiaque, & qu'au mois de Septembre elle se place dans les Méridionales, quand elle communique sa lumiere à la terre. D'ailleurs, comme les Rossignols, entre tous les Oiseaux, aiment fort la lumiere & qu'ils y volent quand ils l'apperçoivent ; qui est-ce qui doutera que la lumiere de la Lune ne guide pas les *Rossignols* dans leurs voyages ? Car la Lune étant vers le Septentrion au mois de Mars, comme j'ay dit, passant même de quel-

ques degrez le Zodiaque ; & de plus, se levant au Nord-est, & se couchant au Nord-oüest, il n'y a pas lieu de douter qu'ils ne volent vers sa lumiere, & qu'en huit ou dix jours ils ne se trouvent au lieu de leur destination. C'est le sentiment le plus vray-semblable, qui est appuyé sur l'experience, qui me marque qu'au mois de Fevrier ou de Mars, ou au mois de Septembre, ceux qui sont en chambre ou en cage s'impatientent & se débatent beaucoup alors pendant trois ou quatre jours de la pleine Lune, & volent contre les vitres, ou contre le chaffis de la cage, le soir, la nuit, & le matin, comme s'ils sentoient alors en eux-mêmes un je ne sçay quoy qui les oblige à partir du lieu où ils sont ; ce qu'ils ne font pas dans un autre temps. Et c'est cet instinct & ce guide interne qui les fait voler par un vent favorable droit vers le lieu où ils desirent aller ; au lieu que les *Hirondelles* volent souvent vers le lieu d'où elles viennent.

VII. Enfin, il y en a qui disent que les *Rossignols* ne s'en vont que dans les Contrées voisines ; & ils raisonnent de la sorte, fondez sur l'experience des autres Oiseaux. Que si quelques *Cailles* demeurent dans ce Païs, au lieu de s'en aller avec les autres, comme quelques-uns de mes amis m'ont assûré en avoir vû sans plumes au mois de Janvier dans les pailliers exposez au Midi dans le Marais de Marans : Si quelques autres m'ont protesté qu'étant en Flandres, ils ont vû sortir d'un tronc d'arbre un *Cocou* aussi sans plumes, aprés avoir mis au feu le bois où il étoit : Et si encore les *Hirondelles* se cachent & se déplument pendant l'Hyver dans les trous des Montagnes exposées au Midi, au moins celles qui sont trop foibles pour suivre les autres dans les Contrées chaudes, comme l'assûre *Pline*, aprés *Aristote* ; ne peut-on pas bien dire que les *Rossignols* se cachent aussi pendant l'Hyver dans des Forêts épaisses, ou à l'abri de quelques Montagnes voisines, au lieu d'aller en Asie, ou en Afrique ?

Cet Oiseau est d'un temperament fort délicat ; ce que l'on connoît à ses plumes, qui ne sont pas fortement attachées à sa chair, puisque dans la Cage il se rompt celles de la queuë & des aîles : car plus un Oiseau est robuste, plus il est difficile d'arracher sa plume. Il fuit encore l'ardeur du Soleil & le froid, ne cherchant que les lieux temperez & ombrageux parmi les bois & les eaux ; car l'on n'en a jamais vû où il n'y avoit pas de bocage. Comme il est d'un naturel fort chaud & par consequent délicat, il cherche ordinairement les eaux, dont il s'humecte aprés avoir chanté : Cependant, il s'en trouve dans les Taillis & dans les Forêts séches, qui étant éloignez des eaux ne se désalterent que le matin par les gouttes de rosée qu'ils boivent : Et ce sont ces *Rossignols* qui sont les plus petits de corps, & qui souvent valent moins que les gros.

Au mois d'Août, tous les *Rossignols*, vieux & jeunes, quittent les Bois de hautes Fûtaye, soit pour chercher plus de mouches ou de vers, qu'ils trouvent en abondance auprés des hayes & des buissons, & parmi les terres nouvellement labourées, ou pour se disposer à partir.

Comme le *Rossignol* est un Oiseau solitaire, il vient tout seul & il s'en va de même ; ainsi ils ne s'assemblent pas comme les *Hirondelles*, puis qu'au mois d'Avril l'on en void ici un dans une haye qui borde un bois, & demain l'on en trouve trois ou quatre. Il en est de même au mois de Sep-

tembre, le nombre en diminuë peu à peu.

Ce ſeroit ici le lieu de parler du *Roſſignol des Antilles*, que l'on trouve à la Martinique, qui eſt le ſeul petit Oiſeau qui ramage & qui chante dans ces Iſles : La Nature ayant fait preſent à tous les autres Oiſeaux de la beauté du plumage, & à ceux de l'Europe de la mélodie. Il reſſemble à nôtre *Roſſignol* en quelque choſe, & en quelque autre il en eſt different.

Premierement, il luy reſſemble en couleur, parce qu'il eſt brun-tané ; en chant, ſa muſique étant égale à celle du nôtre ; en ſolitude, il ne ſouffre que luy dans un quartier, parce qu'il eſt un Oiſeau ſolitaire, qui ne va jamais en troupe : Il aime l'ombrage & les eaux ; enfin il fait ſon nid prés de terre dans des broſſailles, avec cette difference qu'il le couvre pour ſe garentir des pluyes ; ce que le nôtre ne fait pas.

D'ailleurs, il eſt different de nôtre *Roſſignol*, en ce qu'il eſt plus petit, car il n'eſt pas plus gros qu'une Linote ; & quoiqu'il ſoit d'une même couleur, il eſt pourtant veiné de gris-clair & de gris-brun aux deux côtez vers les premieres plumes des aîles. Il ne chante pas ſi long-temps, & ſon ramage mélodieux n'eſt pas ſi mêlé d'agrément & de variation que celuy du nôtre : Enfin, il ne change pas de lieu, & ne chante pas la nuit. Je croy que l'on pourroit l'élever, ſi l'on en prenoit ſoin.

### *Du Nid des Roſſignols.*

Le *Roſſignol* a tout le mois d'Avril pour ſe repoſer de ſon long & penible voyage, & à ſe diſpoſer à l'amour & à la ſocieté. Pour cela il chante dans un quartier & attire par ſon harmonie pluſieurs femelles, qui étant charmées par ſon chant y accourent en troupe, puiſqu'il eſt vray que * chaque animal a ſon jargon pour faire connoître à ſa femelle qu'il eſt amoureux. Alors le *Roſſignol* en choiſit une pour être ſa compagne pendant tout l'Eté. Comme les *Roſſignols* ſont des Oiſeaux ſolitaires, il n'y a que l'amour & l'harmonie qui les joignent enſemble : Puis les derniers jours d'Avril, ou les premiers de May, ils commencent à faire leurs nid. Alors le mâle a le ſoin de ſe choiſir un quartier & de le défendre contre les Oiſeaux Paſſagers : car il n'y a qu'une famille qui habite une petite contrée : un autre *Roſſignol* n'oſeroit y venir ſans être cruellement batu : Ainſi, à un grand jet de pierre à la ronde c'eſt le quartier qu'habite un *Roſſignol* marié. Sa femelle pond quatre ou cinq œufs au commencement de May, afin que ſur la fin de ce mois, ou au commencement du ſuivant ſes petits ſoient en état d'être fomentez par la chaleur du jour, & garentis du froid de la nuit.

Ils font leur nid une, deux ou trois fois l'année, plus ou moins ſelon que la douceur du temps le permet, ou que le froid & les vents s'y oppoſent ; ſouvent à terre au coin d'un Bois de haute-fûtaye, & quelquefois élevé d'un demi-pied entre des herbes touffuës ſoûtenuës par de petites branches d'arbriſſeaux, ſur le jet d'un foſſé qui regarde le Levant, le Midi, ou le Couchant. Son nid eſt compoſé de feüilles d'arbres ſéches & de brins d'herbes, fort mal tiſſu. Il n'y a que la femelle qui couve, comme fait ſeule la femelle du *Serin de Canarie* : leurs mâles s'arrêtant à chanter tout le jour pour les divertir dans les ennuis de leurs couches. Cependant, ſur les quatre ou

* Εἰσὶ γὰρ ἑκάστοις τῶν ζώων ἴδιαι φωναὶ πρὸς τὴν ὁμιλίαν. *Ariſtot. l. 4, c. 9. de Hiſt. Animal.*

cinq

cinq heures du soir; le *Rossignol* femelle allant chercher à manger, le mâle va visiter son nid, & puis il l'accompagne dans son repas.

Les petits sont éclos au bout de dix-huit ou vingt jours; mais souvent il y a un œuf qui n'a pas été rendu fécond par le mâle. Pendant qu'ils nourrissent leurs petits le mâle ne chante presque point, parce qu'il est occupé au ménage, & à joüir de la douceur de la compagnie de sa femelle qu'il aime éperduëment. Au bout de dix ou douze jours les petits sont couverts de plumes; alors on les doit sevrer pour les élever ou avec leurs parens, ou à la broche.

*Comment l'on prend les grands Rossignols, & comment on les éleve.*

Dés que les *Rossignols* sont arrivez, il faut aller à la chasse sans perdre un seul moment, parce qu'ils ne sont pas accouplez en ce temps-là: Il ne faut faut pas attendre la mi-Avril pour cela, ou au plus le vingt de ce mois, jusques auquel temps l'on en prend pourtant encore. Que si l'on attend la fin de ce mois, on court risque de perdre tous ceux que l'on prendra. L'excés de l'amour que le mâle porte à sa femelle vient de son humeur solitaire; si-bien que si on le prend à la fin d'Avril, quand il est marié, de douze on n'en échapera pas un; au lieu que dés les premiers jours qu'il arrivent on n'en perdra gueres, & pour l'ordinaire ils vivront presque tous pour le divertissement des hommes. Cependant, la dissection de ces Oiseaux m'a appris qu'il en mouroit quelques-uns par la corruption de leurs parties internes, qui ont été gâtées par la faim, par la soif & par les fatigues de leur voyage.

Sur la fin du mois d'Août, ou au commencement de Septembre que les *Rossignols* ont quitté les Forêts, & qu'ils se sont jettez dans les hayes, on en prend de jeunes qui ont oüy chanter leur pere, & qui valent mieux que ceux que l'on a élevé à la broche, qui ont chacun un chant particulier.

*Explication de la Figure ci-aprés.*

A, Le quarré du Trebuchet fait de noyer, dont les côtez B, doivent être plus larges que les autres. C, La Trapette faite aussi de noyer qui se met dans le quarré du Trebuchet à l'E, où passe une corde de crin qui lie la Trapette au Trebuchet, & bande la Trapette C. Avant que la Trapette soit bandée on la fait aller d'un côté & d'autre. F F, Parties du Trebuchet & de la Trapette qui doivent se joindre justement l'une à l'autre. Le Ret doit être de chanvre, de fil fin & fort, & être attaché, partie au quarré du Trebuchet en D, & partie à la Trapette en F; puis mettant CF, de la Trapette & la renversant sur le D du quarré, le Trebuchet est bandé par le Crochet qui l'arrête.

H, Crochet qui joint la Trapette au Trebuchet & qui le tient bandé.

I, La Cheville fichée dans le trou du Crochet.

K, Le ver attaché par la queuë avec une épingle à la Cheville du Crochet.

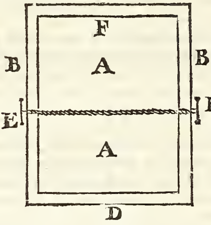
L, La fleche garnie d'éguilles à prendre le pere & la mere des petits *Rossignols.*

Le meilleur appas que l'on puisse avoir pour prendre les *Rossignols*, est un ver de farine blanc ou noir, que l'on perce à la queuë par une épingle

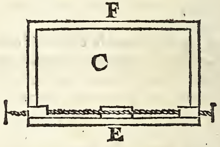
que l'on fiche dans la cheville de ſapin. I, On met le crochet à la trapette au Trebuchet en D ; ſi-bien que le crochet arrête le quarré par le bas, & la trapette par le haut. Il y a des vers de terre que j'appelle mille-pieds, & que l'on trouve en Avril dans les lieux frais au pied des murailles expoſées au Septentrion. Ceux-ci vivent plus long-temps que ceux de farine, & ils ne ſont pas ſi rares que les autres en ce temps-là. Ils ſont rougeâtres, longs comme le petit doigt & gros comme deux ou trois épinglès enſemble. Leur tête & leur queuë ne ſe diſtinguent gueres, parce qu'ils marchent des deux côtez ; ſi ce n'eſt pourtant qu'on apperçoit à leur tête deux petites cornes noires. On attache leur queuë avec un fil que l'on lie enſuite à la cheville I. Ils ſont en vie preſque pendant une heure ; au lieu que la tigne meurt bien-tôt aprés par le froid de la ſaiſon, & par la bleſſure que l'on luy a fait en la traverſant d'une épingle. L'Oiſeau ſe jette également à ces deux eſpeces de vers au mois d'Avril & d'Août ; ſi ce n'eſt que dans ce dernier mois vous avez encore des fourmis volantes qui ſont d'auſſi bons attraits que les deux autres pour prendre les *Roſſignols*. Mais comme au mois d'Avril on ne trouve point de tignes, on doit avoir ſoin d'en conſerver pendant l'Hyver dans un pot, avec du ſon & de vieux draps gras, que l'on mettra auprés du feu. Ce ſera le veritable moyen de n'en pas manquer au Printemps.

*Figure des Inſtrumens dont on ſe ſert pour prendre les Roſſignols.*

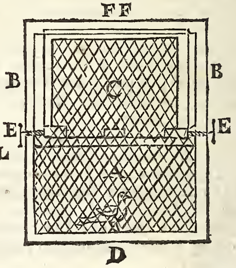
Trebuchet dégarni.




Trapette dégarnie.




Trebuchet parfait.




Crochet avec la Cheville & le Ver.




Crochet avec la Fléche & les Eguilles.



Quand au mois d'Avril l'on void, ou que l'on entend chanter un *Rossignol*, on pelera vîte l'herbe au bas de l'arbre, ou prés du lieu où il est, pour y placer le Trebuchet : Puis on attendra que l'Oiseau ait achevé de chanter ; car souvent il ne descendra pas d'un arbre qu'il ne soit entierement satisfait de sa musique : ou bien si l'Oiseau chante sur une branche basse, on le poussera doucement vers l'appas, qui étant en vie attirera promtement le *Rossignol*, qui a une vûë perçante, & qui ne trouve pas au Printemps beaucoup a manger.

Quand on l'a pris, on distinguera le mâle d'avec la femelle par les signes que je marqueray ci-aprés, afin de garder l'un & donner la volée à l'autre. Aprés cela on doit attendre un quart d'heure, pour sçavoir si l'on entend chanter ; car si l'on n'entend rien, ce sera assûrément le mâle que l'on aura entendu chanter, & que l'on aura pris ensuite.

Le *Rossignol* est le plus farouche des Oiseaux ; & comme il aime beaucoup sa liberté, il ne peut souffrir l'esclavage de la cage, sans se casser la tête & se débatre jusques à la mort. Pour éviter cela, aprés qu'on l'aura pris, on le mettra dans une poche de grosse toile claire, pour luy donner moyen de respirer par les trous ; & l'on prendra garde de bien luy arracher les plumes de la queuë & des aîles ; car si cela arrivoit, il seroit inutile de le garder : il faudroit luy rendre sa liberté, parce qu'il ne chanteroit pas ; au contraire il se chagrineroit davantage par la perte de son plumage, & le chagrin l'empêcheroit de chanter, la Nature s'employant alors à luy produire de nouvelles plumes, plûtôt qu'à luy adoucir sa servitude. Aprés quoy on le mettra dans une Cage couverte de mousse des trois côtez, & garnie d'une toile verte par-dessus pour éviter qu'il ne se gâte. On luy ôtera ensuite presque tout le jour, par un papier blanc, & l'on ne luy en laissera qu'autant qu'il en faudra pour pouvoir manger & boire. On le placera ensuite dans un lieu solitaire, & les premiers jours on luy donnera de la viande de bœuf, ou de mouton coupée & pilée, où l'on aura entremêlé des vers vivans pour luy apprendre à manger seul : Cependant, il faudra encore luy presenter cinq ou six fois le jour des vers vivans attachez par une épingle au bout d'un bâton, afin que par là il soûtienne sa vie en s'apprivoisant à la viande : puis quand il mangera seul des vers mêlez avec la viande, on les luy coupera ; & enfin on les luy ôtera, quand il sera accoûtumé à la viande seule, se souvenant toûjours de l'abequer quelquefois le jour. On luy donnera aussi des œufs durs coupez menu, & de la mie de massepain, afin de connoître par la varieté de ces alimens lequel il aimera le mieux. Aprés quoy vous entendrez chanter vôtre *Rossignol* six, huit dix ou douze jours aprés qu'il aura été pris. Alors on luy ôtera peu à peu le papier, & l'on y substituëra des branches vertes d'arbres.

On doit donner la liberté à ceux qui ne chantent point, aprés quinze jours qu'ils commencent à manger ; neanmoins quelquefois il y en a de vieux qui demeurent cinq ou six jours sans manger qui ne chantent pas si tôt, & qui sont pourtant fort excellens.

*Comment on doit élever les Rossignols pris dans le nid à la fin de May, ou au commencement de Juin.*

C'est une peine que l'on se donne inutilement d'élever des *Rossignols* à la becquée, car outre qu'il en réchape peu, ils donnent encore une étrange embarras à ceux qui en veulent nourrir de la sorte. J'ay trouvé un expedient à cela; c'est de prendre le pere & la mere, & de les leur faire nourrir dans une chambre. Et voici comment je m'y suis pris.

Aprés avoir trouvé un nid de *Rossignol*, j'ay pelé la pelouse de la largeur du Trebuchet, le plus prés que j'ay pû du lieu où étoit le nid; puis j'ay fait un trou en terre pour y placer le nid, où sont les petits : ensuite j'ay mis mon Trebuchet sur le nid pour prendre le pere & la mere par le moyen de la fléche & des éguilles marquées L, qui sont élevées sur les petits de deux ou trois travers de doigt; de sorte que les grands Rossignols ne puissent aller donner à manger à leurs petits sans toucher à la fléche, & sans faire détendre le Trebuchet.

Aprés les avoir pris, on met les grands dans une poche de toile claire, & l'on porte le nid dans une chambre où l'on a soin de mettre de l'eau & de la nourriture, à laquelle les grands ne touchent que le soir ou le lendemain. Mais il faut abbequer plusieurs fois les petits le premier & le second jour, de peur qu'ils ne meurent; parce que pendant ce temps-là les grands ne sont pas accoûtumez à cette façon d'agir, aprés quoy ils ont soin de leurs petits; & c'est un plaisir extrême de voir les plus farouches des Oiseaux apprivoisez par l'amour, nourrir leurs enfans avec soin.

Que si les petits sont trop grands, quand on met le nid sous le trebuchet pour prendre le pere & la mere, ils sortent du nid, ou ils s'en élevent quand ils apperçoivent leur pere ou leur mere qui les viennent abbequer; & alors touchant de leur tête la fléche ou les éguilles, ils font détendre le trebuchet & épouventent ainsi les grands qui ne retournent plus aux embûches qu'on leur a dressées. Le remede à cela est, qu'il faut avoir un petit ret qu'on assujettira par quatre petits piquets, & qu'on tendra sur les petits qui sont dans leur nid, pour les empêcher de toucher la fléche en s'élevant, & par ce moyen de faire débander le trebuchet. Aprés cela on prendra aisément le pere & la mere; mais on doit observer que ce doit être le matin, & jamais à la grande chaleur, & rarement le soir.

Si aprés avoir pris les petits & les avoir mis en chambre avec le pere & la mere, la mere ne les couve pas pendant la nuit, comme il arrive souvent les premieres nuits, il faut mettre par-dessus une pleine main de laine pour les garentir du froid de la nuit, qui est quelquefois penetrant dans cette saison-là, & puis l'ôter le lendemain matin.

Si l'on ne prend que le pere ou la mere, alors on doit donner la liberté à celuy que l'on a pris, parce que le chagrin qu'aura celuy qui demeure, d'avoir perdu sa compagne & sa liberté, ne prévaudra nullement à l'amour de ses petits : ainsi celuy qui restera mourra avec ses enfans; au lieu que quand ils sont tous deux ensemble, ils se consolent, & l'amour de leurs petits leur fait oublier leur esclavage.

Au bout de deux mois que les petits ont changé de plume, on choisit les

mâles selon les indices que j'en donneray ci-aprés pour les mettre en cage; puis on donne la liberté aux femelles & à leur mere, & l'on garde si l'on veut le mâle pour chanter au Printemps.

Pour les petits que l'on éleve à la broche, on doit les mettre sur de la mousse ou de la laine dans un petit panier, & les couvrir toûjours jusqu'à ce qu'ils commencent à être forts. On doit avoir soin de changer la mousse ou la laine, aprés l'avoir fait laver & secher. Leur mangeaille sera de la farine de gros ou de petit millet, mêlé avec un œuf dur & détrempé avec de l'eau pour en faire une pâte mollette: c'est ce que j'ay toûjours pratiqué jusqu'à ce qu'ils fussent devenus grands & qu'ils ayent eu besoin d'un autre aliment.

On doit leur donner assez souvent trois ou quatre bequées consecutives, à l'imitation de leur pere & de leur mere qui les nourrissent de la sorte. Deux mois aprés être nez ils changent de plume, & de veinez qu'ils étoient, ils deviennent d'une seule couleur, comme les vieux: alors on choisit les mâles pour les garder, & l'on donne la volée aux femelles.

C'est donc à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, que tous les *Rossignols* changent de plumes. Alors ils sont malades, & l'on doit les arroser de vin que l'on jettera sur eux avec la bouche, & puis les faire secher au Soleil ou au feu. On doit encore en ce temps-là arracher la queuë aux vieux & aux jeunes *Rossignols* qui l'ont ordinairement rompuë dans la cage par leur agitation & par leur délicatesse, afin qu'ils soient agréables à voir pendant tout l'Hyver. Car si on leur arrachoit la queuë dans le temps qu'ils chantent, ils cesseroient de chanter, & vous priveroient du plaisir de les ouïr. Il faut donc le faire quand ils sont muets, pour agir avec la Nature qui les déplume en ce temps-là, & qui les replume ensuite pour les garentir du froid de l'Hyver.

### *Du manger & du boire des Rossignols apprivoisez.*

Le *Rossignol* est un Oiseau de proye: s'il ne trouve à la Campagne la curée de vers ou de mouches, il languit, comme il fait au Printemps quand il nous vient voir. Mais comme nous n'avons pas toûjours des mouches ni des vers à luy donner, nous devons chercher une nourriture proportionnée à son aliment ordinaire, si nous voulons le conserver. L'experience nous a fait connoître que le cœur de mouton ou de bœuf étoit celuy qui le faisoit vivre: mais comme pendant les grandes chaleurs la chair se corrompt, elle nous a montré une pâte que l'on compose de la sorte. On prend une livre de farine de pois chiches ou de gros millet, qu'on appelle *maiz ou bled d'Espagne*; puis demi-livre d'amandes douces pelées, deux œufs durs blanc & jaune, un peu de safran, avec autant de miel écumé: le tout étant préparé & mêlé ensemble, on le met dans une tourtiere étamée pour le faire cuire à petit feu de charbon; puis on le passe par le crible pour en faire de petites dragées, que l'on fait ensuite sécher doucement & que l'on donne aux *Rossignols* qui en sont fort friands. Quelques-uns y mêlent du beurre; mais comme au bout de quelques mois il fait rancir la pâte, je croy qu'il est inutile. Pour moy je ne prends pas tant de peine pour nourrir les miens; je leur donne seulement du cœur de bœuf ou de mouton crud coupé menu & bien

pilé ; ou à leur défaut, du bœuf, du mouton ou du veau crud dont on se sert pour mettre au pot. Quand la viande me manque ou qu'elle se corrompt, je me sers d'un œuf dur, blanc & jaune que je mets en fort petits morceaux ; ou du masse-pain émié seul ou mêlé avec l'œuf en forme de pâte. Je leur donne encore de la viande cuite qui n'ait point été salée, des pois cuits, des phaseoles, du poisson, des moules, des figues séches, des amandes pelées, des bettes, du mourron coupé menu ; enfin je les accoûtume à la varieté d'alimens, comme ils sont à la Campagne.

Le matin on les nettoye & on change leur eau que l'on met dans la cage ; car comme cet Oiseau est fort niais, il mourroit peut-être de soif si l'on la mettoit dehors : d'ailleurs, comme il est d'un temperament fort chaud & qu'il aime à se baigner, il deviendroit hétique si l'eau étoit hors de la cage. On leur donne ensuite à manger ; & puis quand j'ay dîné, j'ay soin de voir s'il leur manque quelque chose, pour la leur faire donner.

Le *Rossignol* a cela de particulier, que manquant de jabot, & n'ayant qu'un œsophage fort long & fort large qui conduit au gizier, il vomit aisément les choses qu'il ne peut digerer : car cet Oiseau est tout different des autres, qui ont une poche qu'on nomme jabot, pour conserver les alimens & pour subvenir à leur necessité. Je croy qu'ils donnent à manger à leurs petits naissans, comme font les *Pigeons* & les *Sereins des Canaries*, en dégorgeant dans leur bec.

*Pour distinguer un Mâle d'avec une Femelle.*

On distingue les mâles des femelles dans la plûpart des especes des Oiseaux : il n'y a gueres que parmi les *Rossignols* & parmi quelques autres especes d'Oiseaux, où il est difficile de les connoître. Cependant il n'y a que ceux qui n'ont pas assez observé les *Rossignols* qui ne peuvent distinguer un mâle d'une femelle. Ils n'ont pas assez fait de reflexion sur la nature de ces Oiseaux & sur les signes qui les accompagnent pour en découvrir le sexe : mais ceux qui s'y sont appliquez avec soin & avec industrie, ont reconnu qu'il n'y avoit pas seulement des marques équivoques, mais des signes manifestes & évidens qui ne manquoient jamais à designer un mâle d'avec une femelle. J'ay vû à *Paris*, à *Padouë* & ailleurs de fameux Oiseliers qui manquoient de ces connoissances & qui ne sçavoient à quoy se déterminer pour en distinguer le sexe.

Cette difficulté qui leur paroissoit insurmontable, sera tout-à-fait éclaircie quand je distingueray de deux sortes de signes, & que je diray qu'il y en a d'équivoques & d'autres certains & manifestes : que ceux-là nous font connoître combien il y a d'incertitude dans les marques que l'on nous cite pour en distinguer le sexe ; & que ceux-ci nous font découvrir avec assûrance les mâles & les femelles, pour garder ceux-là, & pour rejetter celles-ci comme inutiles.

*Signes équivoques.*

1. On dit que les mâles sont plus gras & plus grands que les femelles : mais comme il y a des Rossignols de la grande taille qui sont nez auprés des Ruisseaux ; & de la petite qui ont été élevez dans les Bois qui manquoient

d'eau ; aussi y a-t-il des mâles de la grande & de la petite espece qui sont également bons : ainsi on ne peut distinguer le sexe par la grandeur ni par la grosseur des *Rossignols*.

2. On dit encore que les mâles ont les yeux grands & bien ouverts, au lieu que les femelles les ont petits. Mais j'ay observé que les femelles de la grande espece avoient de fort grands yeux qui égaloient ceux des mâles de la petite espece ; & que parmi ces derniers il y avoit des mâles qui avoient de petits yeux, principalement quand ils étoient fort gras : ainsi ce signe est fort incertain.

3. De dire qu'une femelle est plus inquiete & plus farouche, qu'elle saute plus dans la cage que le mâle ; qu'un mâle est plus tranquille, se tenant souvent sur un pied : ce sont des signes si équivoques, que l'on ne sçauroit asseoir par là un jugement assûré pour distinguer le sexe de ces Oiseaux. Il est vray que le mâle n'est pas pour l'ordinaire si inquiet, & qu'il a plus de forces d'ame & des inclinations plus moderées : cependant il s'en trouve qui surpassent les femelles dans ces sortes de mouvemens. J'avouë encore que les femelles sont plus hargneuses que les mâles, & qu'elles ne peuvent souffrir aucuns *Rossignols* sans les insulter, au moins pendant l'Hyver, & quand elles ne sont pas échauffées par l'amour : mais les mâles en font de même, puisqu'ils ne peuvent en souffrir un autre auprés d'eux sans le poursuivre ; car comme j'ay dit, le *Rossignol* n'est pas un Oiseau sociable. D'ailleurs, la femelle leve la queuë comme le mâle & elle sautille comme luy, au lieu de marcher, quand elle est dans la joye.

Tous ces signes étant donc incertains, on ne peut connoître par là le sexe des *Rossignols*.

*Signes certains.*

1. Le dos du bec, c'est-à dire le dessus depuis la plume jusqu'au bout, est plus noir aux mâles qu'aux femelles ; cependant cette marque est legere.

2. La varieté de la couleur dans le plumage des *Rossignols* nous donne de veritables marques du sexe : en effet, le mâle, generalement parlant, est plus brun que la femelle ; mais comme il y en a qui sont nez dans les parties Méridionales de l'Europe, qui sont gris-obscurs, & d'autres dans les Septentrionales qui sont gris-blancs ; il y a aussi des mâles qui ressemblent en couleur à des femelles. Cette varieté vient de la chaleur du Soleil & de la Region où ils sont nez, puisque nous voyons que les hommes Méridionaux sont plus bazanez que ceux du Septentrion. Ainsi un *Rossignol* de couleur cendrée doit être accompagné de quelque autre signe pour être designé mâle. Je puis donc dire que les mâles gris-bruns & les gris cendrez, quoyque differens en couleur sur le dos, ont pourtant tous deux le ventre blanc-sale, que la femelle a plus blanc.

D'ailleurs, les mâles ont la queuë plus touffuë que les femelles, & elle paroît plus grosse & plus large quand ils l'étendent ; car la couleur rougeâtre de cette partie ne distingue point le sexe, ayant souvent vû des femelles avec la queuë plus rouge que celle des mâles.

Enfin, le signe le plus certain pour choisir un mâle de cinq ou six mois, est la couleur noire, de deux ou de trois pennes de plumes à chaque aîle, ou

l'extrémité des plumes des aîles de la même couleur. J'appelle penne la barbe qui sort de la côte de la plume, principalement celle que l'on void ; car la penne qui est cachée sous les grandes plumes est de la couleur des autres, c'est-à-dire gris-brun ou gris-cendré : ainsi cette premiere couleur est une marque assûrée que c'est un mâle. On auroit eu de la peine à distinguer le sexe par cette couleur-là dans le *Rossignol* blanc dont on fit present a Agrippine mere de l'Empereur Neron, comme Pline le rapporte.

Avant que d'avoir fait ces observations, j'avois été souvent trompé par la couleur des *Rossignols*, pensant que tous les gris-cendrez étoient des femelles : mais en ayant dissequé beaucoup, j'ay connu avec certitude par des signes internes, que parmi les gris-blancs il y avoit des mâles, puisqu'ils avoient encore les pennes de quelques plumes des aîles plus brunies que les autres.

3. Quand on regarde un *Rossignol* au grand jour, les jambes du mâle paroissent rougeâtres, & celles de la femelle blanchâtres. Pour cela il faut mettre la cage à la fenêtre, si-bien que le *Rossignol* soit entre vôtre œil & la grande lumiere du Soleil.

4. La marque la plus assûrée que l'on puisse avoir pour connoître un *Rossignol* mâle, c'est de l'entendre chanter ; car la femelle est muette, aussi-bien que celle du Serin des Canaries ; quoyqu'Aristote assûre qu'elle chante, contre l'experience de tous les jours. Alors quand vous avez pris un *Rossignol* au Trebuchet, vous êtes assûré d'avoir pris un mâle, qui chantant avant que d'être pris, ne chante plus un quart-d'heure aprés. Il en est de même de ceux que l'on a pris en Avril & en Septembre ; leur voix nous fait voir le sexe & nous fait distinguer dans la cage le mâle d'avec la femelle. Mais on peut encore connoître par la voix les petits mâles que l'on abeque, puisqu'aprés les avoir appâtez, ils ont accoûtumé de se faire distinguer par une grosse voix qu'ils poussent en chantant deux ou trois fois, *croi, croi*, qu'ils continuënt toute leur vie à la maniere des Grenoüilles. Alors on doit les marquer en leur coupant un peu de la plume sur la tête ; & environ un mois aprés avoir été sevrez, ils vous donneront des marques assûrées qu'ils sont mâles, par un gazoüillement semblable à celuy de la Linotte ; à quoy vous ajoûterez la couleur du dos plus brune que celle de la femelle. Vous en serez encore plus assûré au mois de Decembre qu'ils chanteront en musique, & qu'ils vous raviront de joye par leur mélodie qu'ils continuëront pendant tout l'Hyver.

### *Maladies des Rossignols, & des Remedes pour y subvenir.*

Il y a plusieurs especes de maladies qui affligent les *Rossignols*, que je distingueray par ordre pour mieux en découvrir les remedes.

Un *Rossignol* n'est point malade qu'on ne le reconnoisse au silence, à l'arrangement de ses plumes mal polies & à son air chagrin ; car comme il est naturellement inquiet quand il est sain, on connoît aisément sa maladie quand il est tranquille & mélancolique.

Quelquefois un Abscés l'attaque au croupion où il s'engendre du pus, qui le fait languir par son séjour. Cette maladie luy vient ordinairement de ce qu'on ne luy donne pas d'herbes à manger, qui le rafraîchissant & lâchant son ventre, s'opposent à la generation du pus. Le seul remede est de fendre l'Abscés

l'abscés avec le ciseau, & de le presser ensuite avec le doigt ; & puis restaurer le Rossignol en luy donnant des vers de farine, une arraignée, des cloportes, ou quelques autres insectes semblables.

Quelquefois aussi la Gale le prend a la tête où les poux l'inquiétent. On connoît ce mal, lorsque les plumes de cette partie tombent : le remede est de les rafraîchir avec des bettes, des choux, ou du mouron coupé menu, & de les arroser avec du vin jetté par la bouche, puis les sécher au Soleil ou au feu. Enfin, on les oindra de beurre ou d'huile pour remedier aux Poux, & tous les mois on les changera de cage.

La Goutte est un mal qui incommode les Oiseaux délicats qui n'aiment pas le froid, comme sont les *Rossignols :* le moyen de les en preserver est de les mettre pendant l'Hyver dans une cage bien close & dans une chambre fort chaude.

Les Rossignols deviennent quelquefois aveugles pour trop chanter ; car le chant dessechant leurs poûmons, & dissipant aussi les esprits dont les yeux ont besoin, ces parties deviennent obscures & enfoncées, & par-là ils perdent la vûë. Ils ne laissent pas pour cela de manger & de boire ; & la coûtume qu'ils ont acquise d'aller à leur mangeaille & à leur abbrevoir leur en fait trouver le chemin sans yeux. Il s'en est vû même qui chantoient l'année suivante beaucoup mieux que les nouveaux. Cette maladie est sans remede.

J'en ay vû que l'on avoit élevé avec de la semence de chanvre, qui tomboient du Mal-caduc & qui en sont morts. Cette nourriture n'est bonne qu'aux Oiseaux qui ont la tête forte pour resister aux vapeurs narcotiques que cause cette semence ; ainsi on n'en donnera jamais aux Rossignols, aux Sansonnets ni aux autres Oiseaux qui sont sujets à cette maladie.

Le desséchement du poûmon & de tout le corps, est une maladie qui attaque souvent ces sortes d'Oiseaux ; car comme ils sont d'une complexion fort chaude & qu'ils chantent beaucoup, ils s'épuisent par-là & se desséchent, puis ils meurent hétiques. Pour s'y opposer, il faut avoir soin de les bien nourrir & de les visiter souvent pour voir s'il ne leur manque rien ; car sans doute c'est le défaut de nourriture qui les fait languir : & d'ailleurs on doit diversifier leur mangeaille pour s'opposer à ce mal.

Ils meurent encore de trop de graisse qui les étouffe : ainsi, pour éviter ce desordre, il faut leur donner peu à manger & leur en donner plûtôt deux fois pendant le jour ; le matin & aprés dîné, afin qu'ils ne s'engraissent pas trop, & qu'ensuite ils ne soient pas suffoquez.

Souvent les *Rossignols* ont une grande liberté de ventre, parce qu'ils ne mangent que de la viande fraîche, comme les Oiseaux de proye qui ont le ventre de la sorte. On remarque quelquefois du rouge dans leurs excrémens liquides & des glaires épaisses. Alors il faut avoir soin de leur ôter l'usage de la viande & du blanc d'œuf, afin de ne leur pas causer une dysenterie. Pour s'opposer à ce mal, on doit leur donner de la pâte, du massepain, des jaunes d'œufs durs ; aprés quoy l'on peut les remettre à leur aliment ordinaire.

C'est un triste état pour un Rossignol de n'avoir pas le ventre libre, parce que c'est son temperament naturel ; car dans cet état & dans la liberté

excessive de ventre, il secouë le cul pour se défaire de ses ordures. Pour remedier à cette paresse de ventre, on luy donnera de la viande fraîche, du sucre, des bettes ou des laitues coupées menu, afin de luy lâcher le ventre.

Je dois mettre le changement de plumes parmi les maladies des *Rossignols*; & quoyque j'en aye parlé ci-dessus, je ne laisseray pas d'en dire quelque chose ici, parce que c'en est le lieu. La muë est une maladie qui est comme naturelle à tous les Oiseaux : cependant, il y en a qui en meurent, parce qu'arrivant trop tard & dans les vents froids de Septembre; & d'ailleurs étant jointe à quelqu'autre incommodité, les Rossignols les plus délicats en périssent. Ceux qui muënt avec succés, le font ordinairement à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, temps fort propre pour cela, parce que la chaleur contribuant à la chûte & à la regeneration de leurs plumes, ils ne sont pas alors en danger de mourir par le froid. Ils ne perdent pas toutes leurs plumes, mais seulement quelques-unes; & celles qui ne sont pas tombées cette année, tomberont l'année prochaine. On les void pendant la muë manger peu, paroître gros, tristes, tranquilles & mélancoliques, hérisser leurs plumes, s'ouvrir souvent celles du ventre d'un côté & d'autre, & se les tirer avec le bec en se grattant la peau. On doit y remedier, en ne les exposant pas au froid du matin & du soir, en les mettant au soleil moderé, en leur jettant du vin tiéde de la bouche sur leurs plumes, & puis en leur donnant du sucre, des vers de farine, des arraignées, des cloportes, des herbes coupées menu, pour les fortifier & pour aider la Nature, qui se défaisant des mauvaises plumes, en répare de bonnes & de neuves, afin de les garentir du froid de l'Hyver à venir.

## CHAPITRE II.

### *Du Serin de Canarie, & autres Oiseaux de Voliere.*

DE tous les petits Oiseaux aprés le Rossignol, le Serin de Canarie est celuy qui chante le mieux & qui a la voix la plus forte. Il apprend aisément quand il est jeune ce qu'on luy montre, comme des airs & des chansons sur le flageollet. On commencera à le siffler dés qu'il mangera seul: ce qui se fera le soir, parce qu'il est moins dissipé que pendant la journée; quelques-uns même couvrent leurs cages de serge verte, de telle maniere qu'ils ne voyent aucune lumiere; d'autres l'exposent devant un miroir, & aprés l'avoir couvert à moitié, le sifflent par derriere. Si c'est le soir, il faut faire en sorte qu'il se puisse voir dans le miroir, par le moyen d'une chandelle; cela luy semblera que c'est un Oiseau qu'il entend chanter. Il retient assez aisément plusieurs airs, mais aussi il arrive qu'il confond souvent les airs qu'il a retenu; c'est pourquoy je conseillerois de ne luy apprendre qu'un beau prélude & un bel air seulement, cela fera que n'ayant pas la memoire si chargée, il retiendra plus facilement ce qu'il sçaura.

*Maniere d'élever les Serins.*

Quand la mere ne nourrit point ses petits, ce qui arrive ordinairement aux blanches, jonquilles & agathes, parce qu'elles ont les yeux rouges & voyent peu ; il faut mettre leurs œufs sous d'autres femelles, comme des grises qui couvent à peu prés de même temps, ou qui ayent couvé moins. Les Curieux appellent ces grises leurs nourrisses.

Quand on a plusieurs paires d'Oiseaux & qu'on a des femelles qui pondent à quelques jours prés, on peut retirer les œufs de chaque femelle & leur en mettre de faux, & au quatriéme œuf de la derniere qui pond, remettre à chaque femelle ses œufs ; & cela, parce que souvent il s'y trouve des œufs clairs, qu'on connoît sûrement le six ou septiéme jour ; & pour lors, s'il s'y trouve des œufs clairs, vous pourrez de trois couvées n'en faire que deux, en donnant jusqu'à cinq & six œufs à une femelle forte, parce qu'assez souvent même il y a quelque petit qui périt dans la coquille ou qui ne prend pas bien nourriture ; par ce moyen, vous faites que vôtre troisiéme femelle travaille de nouveau : les premieres couvées sont toûjours les meilleures.

Losque vos petits sont éclos, ayez soin de mettre dans la cabanne la nourriture que nous marquerons plus bas, sur tout de l'herbe.

Lorsqu'ils auront dix ou douze jours, si vous les voulez nourrir à la brochette, vous pourrez vous servir de cette pâte pour les abequer.

*Pâte pour élever les Serins, toûjours prête.*

Sur une table unie, vous mettrez par poignée un demi litron de navette que vous écraserez avec un carreau ou une planche, en coulant & recoulant plusieurs fois, de sorte que froissant cette navette, elle demeure nette de son écorce ; puis vous y ajoûtez trois échaudez secs, écrasez & passez dans un petit crible, & un biscuit d'un sol ; tout cela étant mêlé & mis dans une boëte, dans un moment vous faites de la mangeaille avec un peu d'eau, soit que vous y mettiez un jaune d'œuf ou non.

Il y a une autre maniere de mettre la navette dans les pâtes ordinaires ; c'est de luy donner un boüillon, & avoir soin de la laver souvent : elle ne sera point sujette à germer, les petits ne seront point sujets à étouffer, si souvent que vous puissiez leur donner à manger ; vos Oiseaux ne viendront pas si gras.

Il y a des gens qui broyent six échaudez secs, un biscuit de deux sols ; & aprés avoir avec une petite planche broyé en coulant & petit à petit un litron de navette à sec, & avoir vanné & soufflé l'écaille, ils mêlent le tout & le mettent dans une boëte de sapin ; ils prennent une cuillerée de cela ou plus, suivant le besoin, dont ils font une pâte avec de l'eau ou du lait de chenevis ; c'est du chenevis qu'ils écrasent avec de l'eau, ils expriment cela dans du linge fortement : il faut faire de cette pâte tous les jours, & ils réüssissent pour nourrir à la brochette. Chacun a ses manieres.

*Autre Pâte.*

Prenez du jaune d'œuf dur que vous écraserez bien, ôtant les durillons qui

s'y trouvent quelquefois, particulierement dans des petits & vieux : si vous vous serviez d'un petit mortier, vous réduiriez ces durillons comme le reste; l'ayant liquefié avec de l'eau, vous y mettrez un peu de biscuit ou de l'échaudé; cela étant bien mêlé, vous y mettrez un peu de navette trempée sans être écrasée. Il y a des gens qui y mettent des amandes douces pelées & pilées, & du sucre, & vous en donnerez à vos petits de deux en deux heures, au bout d'une plume taillée exprés, jusqu'a vingt-deux ou vingt-trois jours; & pour lors vous les mettrez dans une grande cage sans bâtons, où il y aura un peu de petit foin au bas, du chenevis écrasé, du jaune d'œuf dur, de l'échaudé ou biscuit & de l'eau, tout cela à part dans le milieu de la cage, & de la navette séche dans la mangeoire, ne laissant pas de leur donner la bequée encore quelques jours. Quand vous les verrez éplucher assez bien, cessez de les abequer; pour les blancs, jonquilles & agathes, continuez de le faire, car ils ont bien de la peine à s'apprendre à manger seuls, & je ne conseillerois pas d'en élever à la brochette.

Il arrive assez souvent que des petits qu'on nourrit à la brochette tombent en langueur, & on croit que c'est faute de manger. On se tuë de leur faire ouvrir le bec pour les faire manger, c'est peine perduë, leur estomac est si plein qu'ils étouffent, rien ne passe & ils meurent.

Il faut avoir soin de les tenir proprement & chaudement. Il y a des gens qui prétendent élever des petits à la brochette aussi-tôt qu'ils sont élos, ou peu de temps aprés, sans le secours de la nourriture de la mere; c'est à quoy je n'ay pû parvenir. Il arrive quelquefois que les pere & mere plument leurs petits; pour lors il les faut mettre dans une Cage garnie de petit foin, & ils les nourriront au travers des bâtons : si l'on pouvoit mettre au lieu des bâtons du reseau, cela seroit meilleur, parce que le pere ou la mere peuvent avancer sur le petit, qui recule en recevant la mangeaille. Dans le temps de la Muë on peut leur souffler du vin avec la bouche de jour à autre, & les faire secher au soleil ou devant le feu, cela les fortifie & les aide à pousser leurs plumes.

Aussi-tôt qu'ils mangent seuls, vous voyez gazoüiller les mâles; mais aprés la Muë vous les distinguerez bien mieux : c'est à la fin de Mars ou en Avril, qu'on les met en Cabanne pour couver mâle & femelle.

Il arrive quelquefois au premier ou second œuf, que la femelle a de la peine à pondre, & même en meurt : si vous vous appercevez qu'elle aye l'œuf & qu'elle soit mal, vous la prendrez & la mettrez dans une boëte de sapin mince, garnie par tout le bas, de bourre ou petit foin; & étant couverte, vous la mettrez auprés du feu, en la retournant de temps en temps, & elle fera son œuf.

A sept heures du matin une femelle doit avoir pondu Si dans une couvée il se trouve quelque petit moins fort que les autres, & que vous en ayez de pareils, vous le changerez, en mettant le plus fort de vôtre autre couvée, avec les premiers.

Quand les petits mangent seuls, soit qu'ils ayent été élevez par les pere & mere, soit qu'ils ayent été élevez à la brochette, on leur donnera du millet, de la navette & de l'alpiste, le tout mêlé. Il y a des Gens qui ne leur donnent que de la navette; il faut aussi leur donner une moitié ou

quart d'œuf dur au commencement qu'ils mangent seuls.

*Maniere de mettre couver les Serins.*

Tous ceux qui ont des Serins, s'étudient beaucoup à les apparier pour avoir de belles races; par exemple, une Isabelle avec un Jonquille, une femelle Jonquille avec un mâle Blanc; & ceux qui sortent des Panachez, avec des Panachez, si faire se peut.

On remarquera que les Serins qu'on éleve, valent mieux que ceux que les Suisses apportent, parce qu'ils sont faits à l'air natal, & qu'ils ne sont point si sujets à mourir.

Cet Oiseau est devenu depuis quelque temps si commun, qu'il n'en vient plus de Suisse.

On aura soin de tenir ce petit animal le plus proprement qu'on pourra, sur-tout quand il couve.

Quand le temps vient de les apparier, ce qui arrive ordinairement à la fin de Mars; on mettra un mâle avec une femelle dans une Cabanne, exposée si faire se peut au Levant, dans laquelle il y aura un panier propre pour les faire couver: quelques-uns y en mettent deux, mais j'ay remarqué qu'il valoit mieux n'en mettre qu'un dans le commencement, parce que quand ils faisoient leur nid, ils portoient tantôt d'un côté tantôt d'un autre, & cela étoit cause qu'ils ne faisoient que joüer; au lieu que n'en mettant qu'un, ils faisoient leur nid tout de suite, & ne songeoient qu'à faire leurs petits: cependant, quand leurs petits seront éclos, vous leur en mettrez un de l'autre côté; car quoiqu'ils nourrissent leurs petits, ils ne laisseront pas de faire encore leur nid dans l'autre. On aura soin de leur mettre de quoy faire leur nid, comme du Cotton haché, de la bourre de Cerf ou commune, & du foin fort délié & menu; point de mousse, parce qu'ils enterrent leurs œufs. Il y a une espece de chiendant dont se servent les faiseurs de Vergettes, avec quoy ils font leurs nids mieux qu'avec toute autre chose; il faut prendre le plus délié. N'oubliez pas de mettre dans leurs Cabannes du sable de Riviere, parce que cela les égaye & leur fait plaisir: dans les grandes chaleurs vous leur mettrez de l'eau à terre, dans un petit baquet de fayance ou autre chose, qui ne sera pas plus haut que de deux poûces, de peur qu'ils ne se noyent; cette eau leur servira pour les baigner: ayez soin de changer l'eau tous les jours.

Quand ils auront des petits, on leur donnera tous les jours, outre leur mangeaille ordinaire, une moitié de jaune d'œuf dur, & un peu de biscuit ou d'échaudé, avec des herbes, soit mouron ou senneçon, car sans herbes rarement on réüssit: lorsqu'on ne trouve plus de mouron, comme au mois de Juillet, on peut se servir d'une laituë entiere, que l'on met dans l'eau; ils s'attachent au blanc, & quelquefois ils ne laissent pas de réüssir: l'on fait aussi tremper de la navette quelques heures, & cela les oblige de nourrir leurs petits lorsqu'ils en mangent bien. Si vous en faites tremper chaque jour dans le chaud, cela fera bien, car elle s'aigrit facilement & ils n'en veulent plus; vous mettrez aussi de l'échaudé sec, & à part de l'échaudé trempé & pressé dans la main.

Il y a des Gens qui mettent un échaudé trempé avec un jaune d'œuf dur, & font une pâte qu'ils donnent aux nourissiers: d'autres au lieu d'échaudé,

ne mettent que du pain. Il y a des Oiseaux qui mangeront bien de ce que d'autres ne voudront point, & ainsi c'est à vous d'y prendre garde, afin de leur donner ce qu'ils aiment; car un mâle qui mange bien nourrit bien sa femelle, qui ne manque pas de bien nourrir ses petits. Outre cela on mettra dans leur eau gros comme une féve de sucre candi ou autre, qu'on changera tous les deux ou trois jours.

Soit qu'une femelle ne soit point nourrie de son mâle, soit qu'elle soit trop assiduë sur ses œufs, soit que cela vienne d'autres choses; il arrive quelquefois que vous la trouvez dans son nid, la tête sous l'aîle, ou à bas toute bouffie : si c'est dans le grand chaud, il faut mettre vos œufs, s'ils sont curieux, sous d'autres couveuses; s'ils ont eu froid ils écloront plus tard : & mettre vôtre femelle à part, luy donner de tout à manger pour la remettre si vous pouvez, & ne la faire travailler que l'année d'aprés.

Quand des femelles Blanches, Jonquilles ou Agathes ont pondu, elles couvent leurs œufs ordinairement bien; mais il arrive rarement qu'elles nourrissent : il faut donc avant que les petits sortent des œufs, les mettre sous des grises, en ôtant les œufs des grises. Il suffit qu'une femelle couve depuis cinq ou six jours pour luy donner des œufs prêts à éclore. Les œufs sont ordinairement treize fois vingt-quatre heures sous une femelle qui se porte bien. Par exemple, je mets Dimanche à sept heures du matin, quatre œufs sous une femelle; j'auray le deuxiéme Samedi suivant des petits la matinée. Il y en a, mais rarement, qui viennent avant ce temps, & d'autres qui sont plus long-temps, soit qu'ils ayent eu froid, ou que la femelle ne soit pas bien robuste.

Les personnes qui demeurent en Campagne & qui pourroient mettre leurs œufs dans des nids de Chardonnets, seroient assurées d'avoir des petits sans embarras, prenant garde de ne point mettre des œufs mal-à-propos; je veux dire, de ne point mettre des œufs de Serin qui ne seront point couvez, dans un nid de Chardonnet où les œufs seroient avancez, ou au contraire. Ainsi quand on découvre un nid de Chardonnet, on casse un œuf & l'on void s'il vous est propre. Quand les petit commencent à grandir, vers les douze ou treize jours, si vous les voulez faire continuer, vous les mettrez dans une Cage basse avec un reseau dessus, de telle sorte que quand le Pere & la Mere viendront nourrir les petits esclaves, ils puissent recevoir la bequée. Quand ils auront reçû quelquefois à manger, vous pourrez d'espace en espace les approcher de la maison, en mettant la Cage dans un lieu découvert, & cela jusqu'à vôtre but : vous les meneriez un quart de lieuë petit-à-petit. Lorsque les petits sortent du nid, vous pouvez changer de Cage & les laisser au même endroit, leur mettant quelque chose pour les accoûtumer à manger, comme échaudé, jaune d'œuf dur, chennevis écrasé.

L'on pourroit mettre des œufs dans un nid de Linote; mais elle est sujette à abandonner ses œufs lorsqu'on y touche : elle nourriront trés-bien aussi.

Quoique le Brean dégorge, il ne faut pas luy donner à nourrir, parce qu'il mange certaine graine qui fait mourir les Serins : ceux qui voudont l'éprouver le pourront pourtant faire, car c'est en Provence où l'épreuve s'en est faite; peut-être que ces graines ne sont point ici.

Quelquefois il arrive qu'une femelle qui a des petits vient à ſuer, ce que l'on connoît quand les plumes de deſſous le ventre & l'eſtomac ſont moüillées, & que le duvet des petits ont bien de la peine à venir ; rarement même ils viennent à bien. J'ay quelquefois pris du ſel bien menu dont je ſalois de l'eau fortement, & tenant la femelle ſuante dans la main, je prenois de l'eau marinée dans la bouche, je ſoufflois de cette eau ſur la peau de l'eſtomac de l'Oiſeau, & aprés l'avoir laiſſé un demi-quart-d'heure, je trempois l'Oiſeau dans de l'eau pure pour ôter toute la ſalure, & pour lors l'Oiſeau peut ſe toucher de ſon bec & ſe ſecher : quand l'on fait cela il faut du Soleil ; cela m'a réüſſi quelquefois, & aux perſonnes qui me l'ont dit.

On met quelquefois d'autres eſpeces avec les Serins, comme Chardonnet, Pinçon, Linote, Brean, qui ſont des Oiſeaux qui dégorgent : je n'ay pû en avoir avec le Bouvreil, quoiqu'il dégorge, parce que le Serin le fuit ; ſon cri & le bec qu'il ouvre lorſqu'il eſt en amour, fait peur au Serin, & ils ne s'accouplent point. Je ne conſeillerois pas non plus de mettre des Breans, parce que c'eſt un Oiſeau qui chante peu, & le Mulet qui en ſort ſe ſent d'où il vient.

L'on met ordinairement la femelle de Serin, & le mâle Chardonnet, Linote, &c. On pourroit mettre la femelle au contraire, mais on ne réüſſit pas ſi bien ; les mâles Mulets ſeront bons, ſi vous les mettez ſous des bons Oiſeaux, vieux & ardents à chanter : mais il ne faut point conter ſur les Mulettes, qui peuvent à la verité pondre des œufs clairs quelquefois ; mais rarement elles ſe donnent à bien, ſoit pour couver, ſoit pour nourrir d'autres œufs & petits.

### *Des Maladies des Serins.*

Ils ſont ſujets à des maladies auſquelles on peut les ſecourir aiſément : par exemple, quand ils ſont trop gras on ne leur donnera que de la navette pendant quelques jours, & pour les obliger à la manger, il la faut faire tremper du ſoir au lendemain, dans un peu d'eau pour en amollir l'écorce, & cela les engage à la manger plus volontiers ; vous leur en donnerez juſqu'à ce que vous les voyez un peu plus dégagez.

Quelquefois il ſe forme ſur leur croupion, un abſcés qui les fait mourir : ſouvent cette maladie provient de ce qu'on néglige de les purger : on aura donc ſoin d'y regarder de temps en temps ; & quand ils en ſeront attaquez, il leur faudra couper adroitement la ſuperficie avec une pointe de cizeau bien fin, puis en faire ſortir le pus en le preſſant tant ſoit peu avec le doigt, & mettre deſſus un peu de ſel que l'on aura fait fondre dans la bouche ; cela ſert à ſecher la playe.

Ils ſont encore ſujets à de petits inſectes qui ſe forment dans leurs plumes : on y remedie par un bâton de figuier qu'on met dans leur Cabanne, & qu'on dit être un excellent remede. On y remedie encore par un bâton de ſureau, dont on aura ôté la moëlle & bien nettoyé le deſſus ; il faut qu'il ſoit percé par-deſſus du côté qu'ils ſe perchent, à diſtance d'un travers de doigt l'un de l'autre, & avoir ſoin de ſecoüer ce bâton tous les jours en les panſant, parce que ces petits inſectes ſe retirent dedans ; & c'eſt le veritable moyen de les détruire.

Les mittes sont quelquefois en si grande abondance, que vous n'en voyez pas la fin. Pour aller tout d'un coup à la racine, il faut faire passer le Serin dans une Cage, & tremper sa Cage dans de l'eau boüillante : vous les tuez en un moment, & les œufs innombrables qui sont par tout : s'il y a quelques mittes sur l'Oiseau, elles se retireront dans le bâton sur lequel il couche.

Lorsqu'ils auront quelque galle jaune à la tête, & assez souvent à l'entour des yeux, si cela n'est pas plus grand qu'une lentille, vous pourrez ouvrir l'endroit & faire sortir le mal, qui s'enleve quelquefois comme un corps étranger; & le graisser, ou avec de la graisse de chapon ou du saindoux : quand le mal est étendu il ne faut pas y toucher, le temps emporte cela; contentez-vous de leur donner de temps en temps des feüilles de laituës, de poirée, de senneçon, mouron ou feüilles de raves. Tous les petits Oiseaux aiment fort la graine de laituë.

Il est facile d'avoir des petits; & les Serins seroient plus communs que les Linotes, si l'Automne ne les emportoit presque tous. Ceux qui en font un négoce honnête, ont fort soin de vous montrer la quantité qu'ils en ont pendant l'Eté; mais ils se gardent bien de dire qu'il leur en meurt à tas vers le mois de Septembre. Je ne sçay point le remede à cette maladie qu'on appelle la Muë : si je l'avois bien assuré, ce seroit un Perou pour moy; je ne voudrois point d'autre employ pour avoir du plaisir & de l'argent : & s'il arrive qu'une année on en rechappe beaucoup, suivant que l'on en a; il vous en mourra beaucoup, plusieurs autres années.

Un Serin robuste qu'on ne fait point couver, peut vivre quinze ou vingt ans : lorsqu'il nourrit j'en ay vû aller à six & sept ans; les femelles vivent encore moins.

Lorsqu'on veut prendre un Serin, (je parle de ceux qui sont rudes & jeunes,) il faut avertir de la bouche ou de la main de loin, parce qu'il arrive quelquefois qu'il se casse la tête étant surpris.

Il arrive aussi à ces mêmes Oiseaux, que les tenant dans la main, vous entendez un tic, comme lorsque vous vous tirez les doigt : & en même temps ordinairement l'Oiseau jette quelque goutte de sang par le bec, & il ne peut remuer les aîles. Il faut le remettre dans sa Cage, le couvrir à clair, afin qu'il ne soit tourmenté, & luy mettre à boire & à manger à bas; s'il ne meurt point dans quelques heures, il sera seulement éclamé : cela n'arrive ordinairement qu'aux jeunes qui sont robustes & rudes.

Lorsque les Serins sont avalez, il y a des Gens qui mettent dans leur eau du fer, comme un clou; ils changent cette eau tous les trois ou quatre jours, & laissent toûjours le clou.

D'autres ôtent l'abreuvoir le soir, & le matin le mettent avec de l'eau salée; l'Oiseau d'abord boit trois ou quatre gorgées : aussi-tôt ils ôtent cette eau & en remettent de la commune, & cela pendant quelques jours; mais rarement on échape un Oiseau malade.

### *De la Fauvette.*

Il y a deux especes de Fauvettes, la grise & celle qui a la tête noire. Je ne parleray point ici de la Fauvette grise, parce qu'on ne peut l'élever; mais seulement de celle qui a la tête noire, & qui est la plus belle à cause de son chant.

Quand

Quand vous aurez découvert quelque buisson où la Fauvette couve, vous aurez soin d'y regarder de temps en temps, jusqu'à ce que ses œufs soient éclos. Vous ne les dénicherez que cinq ou six jours aprés, & les nourrirez de la pâte qui est décrite ci-aprés pour les Alloüettes, tant que ces petits animaux vivront.

Le mâle est different de la femelle, en ce qu'il a la tête noire, & que la femelle est toute grise. On mettra la Fauvette dans une Cage où il n'y aura de l'air que par la porte, & qui sera bouchée de tous les autres côtez. On la tiendra l'Hyver, le plus chaudement qu'on pourra, parce qu'elle est sujette à la goutte.

Les femelles n'étant bonnes à rien, on les lâchera.

### *De la Linote.*

La Linote est un Oiseau qui chante fort bien, lorsqu'elle a été élevée & prise dans les Vignes; elle apprend assez aisément les airs qu'on luy montre sur le Flageollet & même avec la bouche.

On l'éleve avec de la navette trempée dans du lait, ou dans l'eau avec un petit morceau de sucre; on luy donne cette mangeaille jusqu'à ce qu'elle mange seule; on la luy donne toute seche tant qu'elle vit: elle fait ordinairement son nid dans des boüis, des mirthes & des lauriers, & même dans des fosses de Vignes; on distingue le mâle d'avec la femelle, en ce qu'il a l'aîle plus blanche, & qu'il est plus blond.

La Linote est sujette à venir en langueur; on connoît qu'elle y tombe, quand on voit qu'elle est mélancolique & herissée, & qu'elle a le jabot plus gros qu'à l'ordinaire, ce qui provient ordinairement de maigreur.

On luy donnera pour la guerir de cette maladie, un peu de chenevis à manger, qui la réchauffera & l'engraissera; en même temps vous mettrez dans son eau un peu de sucre candi ou un morceau de reglisse, afin que l'eau prenne cette saveur douce & agreable; & cela se doit faire pendant l'espace de cinq jours alternatif; c'est-à-dire, de deux jours l'un.

Le jour qu'elle ne boit que de l'eau toute pure, vous aurez soin de luy donner du mouron: ce remede est fort bon pour luy faire revenir la voix quand elle est enroüée.

On la purgera quelquefois, comme il a été dit des Serins.

### *Du Chardonnet.*

Le Chardonnet par rapport à son plumage, est le plus beau des Oiseaux; il n'est pas moins charmant aux oreilles qu'agreable à la vûë: la grande quantité qu'il y en a, est cause que l'on n'en fait pas tant d'estime que l'on devroit; il fait son nid dans trois temps de l'année, en May, Juin & Août, sur des arbres & dans les épines.

Le meilleur est celuy qui naît dans les épines, parce qu'il est plus robuste, plus gay & plus propre à bien chanter; il differe des autres en ce qu'il a les plumes plus obscures.

On distingue les mâles d'avec les femelles, en ce qu'ils ont le tour du bec

& les épaules noires : les femelles ont les épaules & le tour du bec brun. Quand vous aurez déniché des Chardonnets, vous les nourrirez de cette sorte: vous pellerez des amandes douces, & les pilerez avec quelques macarons ou biscuit : si vous n'aviez point de macarons ni biscuit, un peu de sucre mêlé avec vos amandes suffiroit, mais il faut qu'elles soient bien pilées, en sorte qu'il n'y ait plus de grumeaux ; ensuite vous liquefierez vôtre pâte avec un peu d'eau, & les en nourrirez jusqu'à ce qu'ils mangent seuls, & pour lors vous pourrez leur donner du chenevis concassé, jusqu'à ce qu'ils puissent le casser eux-mêmes. Il faut tous les jours renouveller cette pâte, de peur qu'elle ne s'aigrisse, ce qui les feroit mourir. Aprés leur avoir donné à manger, on leur donnera à boire au bout d'une plume, avec la pointe de laquelle trempée dans de l'eau, on leur lavera le bec, en sorte qu'il n'y reste point de pâte.

L'on observera cette même regle pour les Pinçons & les Tarins, & on aura soin de les arroser avec un peu de vin pendant leur Muë, & de les mettre deux fois la semaine au Soleil.

### *Du Pinçon.*

Le Pinçon est un fort bel Oiseau, mais il a le chant rude ; cependant ils ne chantent pas tous de la même façon ; car les uns ont un ramage, & les autres un autre different ; & ils en ont de tant de manieres, qu'il est impossible de les pouvoir tous remarquer.

Le mâle est aisé à distinguer de la femelle, en ce qu'il a la tête plus bleuë & le croupion doré : il ne chante que trois mois de l'année.

Il s'éleve de la même façon que le Chardonnet, c'est pourquoy il est inutile de le repeter ici : voyez ci-devant.

Il a ce défaut, qu'il est fort sujet à devenir aveugle ; c'est pourquoy quand vous vous appercevez qu'il aura mal aux yeux, vous prendrez des feüilles de bette, autrement dit poirée, & en ayant tiré le jus, vous le mêlerez avec un peu d'eau & un peu de sucre : vous luy donnerez à boire de cette liqueur, de deux jours l'un, l'espace de quatreou cinq jours alternatifs ; c'est-à-dire, un jour de cette liqueur, & un autre de l'eau pure.

Vous pouvez luy donner aussi un petit bâton de figuier, sur lequel il se puisse percher & frotter les yeuxde temps en temps, ce qui luy sera excellent ; il faudra user de ce remede quand vous verrez que les yeux luy pleureront, & que ses plumes se herisseront & se gonfleront.

Aprés cela vous luy donnerez à manger pendant l'espace de deux ou trois jours, de la graine de melon mondée ; cette graine est trés-rafraîchissante & fort saine ; & si pour tous ces soins vôtre Pinçon ne guerit &. ne devient pas meilleur, vous luy devez donner volée, parce qu'il ne vaudra jamais rien.

Quand ils auront de la galle, vous vous servirez du même remede que celuy qui a été dit en parlant du Serin de Canarie.

### *Du Tarin.*

Le Tarin est trés-petit & d'une complexion fort délicate ; il est sujet à

avoir la galle, & à devenir si gras qu'il meurt. On ne l'éleve guere à la brochette, mais on en prend en grande quantité au filet ou à la gluë. Son chant n'est pas bien agreable, quoiqu'il chante toûjours : il plaît aux uns & déplaît aux autres. On le nourrit avec le chenevis comme les Chardonnets.

### *Du Breand.*

Un bon Breand est un bel Oiseau, mais il est bien rare, quoiqu'il y en ait quantité. On le choisira le plus jaune & le plus doré : c'est ordinairement le meilleur. Vous le nourrirez dés sa jeunesse avec du chenevis pilé & de la mie de pain & un peu d'eau, dont vous ferez une pâte, que vous renouvellerez tous les deux jours, & l'en nourrirez jusqu'à ce qu'il mange seul, aprés quoy, vous luy donnerez à manger le chenevis entier comme aux autres Oiseaux qui en mangent. C'est l'Oiseau le plus sain & du meilleur temperament : il s'accoûtume à tout, & ne meurt ordinairement que de vieillesse. On le purgera pourtant de temps en temps, avec un peu de laituë, du mouron ou de la poirée. Son chant est fort agreable.

### *De l'Aloüette & du Cochevis.*

Ces deux sortes d'Oiseaux, pour être d'un même naturel & avoir beaucoup de rapport l'un avec l'autre, se nourrissent de la même maniere.

L'Aloüette est importune. Le Cochevis est le meilleur de tous les Oiseaux qu'on siffle. Il peut apprendre plusieurs airs parfaitement, ce que le Serin ne fait pas. Il a le ton de la voix fort élevé, & cependant si agreable, qu'un malade le souffriroit dans sa chambre. Outre cela, il ne retient rien de son chant naturel, qui est desagreable ; ce qu'on ne peut ôter au Serin ; du moins je n'en ay point vû qui n'ait un mauvais ramage ; la raison est qu'il n'entend point de maître. Ces raisons me font preferer le Cochevis à tous les Oiseaux de flageollet. On le distingue facilement de l'Aloüette, par une huppe naturelle de quelques plumes qu'il a sur la tête plus élevées que les autres, au lieu que la huppe des Aloüettes ne se fait que quand elles herissent les plumes de leur tête.

Si ces Oiseaux ne mangent pas seuls, vous les abequerez soigneusement, selon leur necessité, avec cette pâte.

Vous écraserez dans un mortier du chenevis, puis mettrez dedans une mie de pain & du persil, que vous hacherez bien menu ; quand tout cela sera bien lié ensemble, vous le liquefierez avec de l'eau. Cette pâte doit se renouveller tous les jours en Eté, parce qu'elle s'aigrit aisément. Vous prendrez garde de ne les pas laisser trop long-temps dans le nid, de peur qu'ils ne deviennent estropiez, mais au bout de quelques jours vous les mettrez dans une Cage dans laquelle il y aura du sable, & vous les tiendrez là-dedans tant qu'ils vivront.

Quand ils seront accoûtumez à manger seuls, vous mettrez de la pâte décrite sur les bords de la Cage, où pour lors ils s'abequeront eux-mêmes, & les en nourrirez tant qu'ils vivront. Vous aurez soin de couvrir le dessus de leur Cage, d'un morceau d'étofe ou de toile, de peur qu'en sautant ils ne se blessent la tête, s'il y avoit des bâtons.

Ces Oiſeaux commencent à chanter au mois de Fevrier, & continuent juſqu'à la fin de Septembre.

### *Du Moineau.*

Le Moineau qu'on appelle auſſi Paſſereau, eſt d'un naturel fort mélancolique ; il ſe plaît dans les lieux écartez & ſolitaires, qui ſont convenables à ſon nom : il eſt extremement jaloux de ſes petits. Il fait ſon nid dans des pots de terre, ou dans les trous de vieux bâtimens. Il fait ſes petits trois fois l'année, en Avril, May & Juin.

Les Moineaux qu'on veut élever de jeuneſſe, ne doivent être dénichez que huit jours aprés qu'ils ſont éclos. Vous les nourrirez de tout ce que vous voudrez, comme pain trempé avec de l'eau, ou mêlé avec fromage mol, autrement dit fromage à la pie, grains, ceriſes, ou autres choſes ſemblables.

On n'éleve cet Oiſeau, que parce que quand il eſt élevé il eſt fort familier.

On m'a aſſuré en avoir vû de blancs de leur naturel & ſans artifice.

Lorſque vous voyez un Oiſeau Moineau blanc en tout ou en partie, & qu'il n'a pas les yeux rouges, à la Muë il reprendra les plumes naturelles à ſon eſpece : s'il a les yeux rouges, il gardera ſa blancheur. Il y a auſſi des Linotes blanches.

### *De la Tourterelle.*

La Tourterelle eſt une eſpece de Pigeon ſauvage : elle fait ordinairement ſon nid dans les bois, ſur les arbres les plus hauts, avec des brins de bois rompus, mêlez avec de la terre, avec une merveilleuſe addreſſe, dans une figure ronde, au milieu duquel elle a coûtume de laiſſer un petit trou, pour faire égouter les eaux deſquelles elle ſeroit remplie pendant les pluyes, & pour donner de l'air à ſes petits quand elle les échauffe. Elle pond comme les autres Oiſeaux, trois fois l'année, en Avril, May & Juin.

Les Tourterelles que l'on achete chez les Oiſeliers, valent mieux que celles des bois : la raiſon de cela, eſt qu'elles ſont accoûtumées à l'air natal, & qu'elles ne ſont pas ſi farouches.

On les nourrit avec du chenevis : elles couvent dans les maiſons comme les Pigeons. On aura donc ſoin de les mettre deux à deux au mois de Fevrier, dans des Cabannes un peu grandes, où on aura ſoin d'y mettre des paniers pour couver : on ne s'embarraſſera point de leurs petits, vû qu'elles les élevent fort bien.

Cet Oiſeau eſt un manger exquis, & trés-agreable à la vûë à cauſe de ſa douceur. Son chant eſt un peu lugubre.

### *Du Bouvreur ébourgeonneux.*

Le Bouvreur eſt un trés-bel Oiſeau, tant à cauſe de ſon plumage, que par rapport à la facilité qu'il a d'apprendre ce qu'on luy montre : il apprend à parler comme les Perroquets, & à ſiffler comme les Linotes.

Quand on aura découvert ſon nid, on le dénichera huit jours aprés que les petits ſeront éclos, & on les nourrira de la pâte que j'ay décrite pour les Aloüettes. Quand il mangera ſeul, on luy donnera le chenevis en ſon entier.

*Du Meſange.*

Entre tous les autres Oiſeaux de Cage, le Meſange a le naturel fort gay, chante doucement & melodieuſement, & par-deſſus tout cela il eſt trés-beau & agreable à voir. Il fait ſon nid trois fois l'année; ſçavoir la premiere fois, dans la fin du mois d'Avril, dans les arbriſſeaux & dans les hayes de lierre & de laurier; la ſeconde fois, au milieu du mois de May; & pour la troiſiéme & derniere fois, ils font leurs petits à la fin du mois de Juin. Cette regle eſt obſervée pour ce qui arrive le plus ordinairement; car quelquefois il y en a qui couvent plûtôt, & d'autres qui le font plus tard. Ils ont l'adreſſe de faire leur nid proprement avec des racines de certaines herbes extremement déliées, & quelquefois avec des feüilles de roſeau, ſelon la commodité du lieu qu'ils ont choiſi pour faire leurs petits. Quand donc vous aurez trouvé un nid de Meſange, vous ne les dénicherez que huit jours aprés qu'ils ſeront éclos, & les nourrirez avec du cœur de mouton, de veau, ou de bœuf haché bien menu. Il faut en le hachant en ôter la graiſſe, les nerfs & tous les petits filets, afin que ces petits Oiſeaux n'ayent pas de peine à le digerer. Vous les abequerez tous les deux ou trois heures, & leur donnerez deux ou trois bequées à la fois ſeulement, de peur de les faire mourir à force de trop manger. Quand vous reconnoîtrez qu'ils ſeront aſſez forts pour pouvoir manger ſeuls, vous les mettrez tous dans une Cage, & mettrez dedans du cœur de mouton haché, & vous ne laiſſerez pas pour cela de les abequer de fois à autre dans la journée pour plus grande aſſurance.

Quand ils ſeront accoûtumez à manger ſeuls, vous pourrez leur donner de la pâte qui ſe donne aux Roſſignols, de laquelle quand ils ſe ſeront aviſez d'en manger, vous leur ôterez entierement le cœur de mouton, pour ne leur plus donner que ladite pâte: aprés cela, ſi vous voulez qu'ils ſifflent, vous les inſtruirez comme on fait les autres Oiſeaux, & vous reconnoîtrez en peu de temps, que cet Oiſeau eſt trés-propre pour apprendre.

Ceux qu'on prend tout grands au filet ou au trebuchet, ſont meilleurs que les autres pour leur ramage. Quand on les a ainſi nouvellement pris, ils ne chantent que dix ou douze jours aprés. Vous leur donnerez dans le commencement à manger des figues fraîches ou ſéches; ſi on n'eſt pas dans le temps, vous leur donnerez auſſi de la pâte qui ſe donne aux Roſſignols: la compoſition de laquelle eſt enſeignée ci-devant. Quand vous verrez qu'ils en mangeront, vous leur ôterez les figues, pour ne leur plus donner que ladite pâte, qui leur eſt un aliment merveilleux.

Le Meſange ne craint que les gouttes, & il en eſt plus incommodé que pas un autre Oiſeau; le moyen de l'en preſerver, eſt de le mettre pendant l'Hyver dans une Cage bien cloſe, & dans une chambre fort chaude.

*Du Roitelet.*

Le Roitelet eſt trés-petit & d'une complexion fort délicate: il chante trés-

agréablement & approche fort du Rossignol. L'Hyver on le voit assez souvent sur les toits des maisons ou dans les trous de quelques vieilles mazures où le Soleil donne & où le vent l'incommode le moins. Il s'éleve de cette maniere.

On le tient bien chaudement dans le nid, & on luy donne pour mangeaille du cœur de mouton ou de veau haché bien menu, de la même maniere qu'il a été dit pour le Mesange. Il faut luy donner souvent à manger & peu à chaque fois, afin qu'il puisse digerer plus aisément.

On doit avoir grand soin qu'il n'endure point de froid, & sur-tout pendant la nuit; & pour cet effet, quand il mange seul, on le met dans une cage qui ait un petit retranchement fourré de drap rouge, avec une petite entrée par laquelle il puisse entrer, pour se retirer la nuit & se défendre ainsi du froid toute l'année. Vous le nourrirez tant qu'il vivra de cœur de mouton haché bien menu, & quelquefois vous luy donnerez la même pâte qu'on donne aux Rossignols. Il sera bon de luy presenter quelques mouches, afin qu'il se divertisse à les bequeter.

### *Du Merle.*

Le Merle est une espece d'Oiseau de couleur noire: il apprend aisément ce qu'on luy montre, comme parler & siffler. Il fait ordinairement son nid dans les Bois sur des Arbres bien hauts: il n'est bon que quand il a été élevé de jeunesse. Vous le nourrirez de chenevis écrasé, de persil haché bien menu & de mie de pain, dont vous ferez une pâte que vous liquefierez avec de l'eau, & la renouvellerez de deux jours en deux jours, si faire se peut: vous luy en donnerez à manger tant qu'il vivra.

Il est le plus fort & le plus robuste de tous les Oiseaux qui se mettent en cage: il n'est sujet à aucune maladie qui le puisse faire mourir, si ce n'est la vieillesse qui est un mal universel, & qui sans rien épargner, détruit indifferemment toutes les choses du monde.

### *Du Sansonnet ou Etourneau.*

Le Sansonnet siffle & parle fort aisément quand il a été instruit: il est de la grosseur du Merle, de couleur verte & noire. On le nourrit comme le Merle, de chenevis, de persil & de mie de pain, dont on fait une pâte qu'on liquefie avec de l'eau, & qu'on renouvelle tous les deux jours. Il fait ordinairement son nid dans des trous qui se font sur des vieux Chênes ou dans les Tours des Eglises.

On distingue les mâles d'avec les femelles, en ce qu'ils ont un filet noir sur la langue.

### *De la Pie.*

La Pie est un Oiseau blanc & noir, qu'on apprivoise aisément & à qui on apprend à parler: elle cause beaucoup quand on luy a appris. Cet Oiseau est trés-sale & larron; il cache tout ce qu'il trouve, & sur-tout l'or & l'argent: d'où vient qu'il a été appellé en Latin *Monedula*, *à surripiendis monetis*, comme dit Vossius aprés Pline.

On la nourrit de tout ce qu'on veut quand elle mange ſeule ; mais quand elle eſt jeune, vous la nourrirez de fromage moû, mêlé avec de la mie de pain.

Il n'eſt pas neceſſaire de l'enfermer dans une cage quand elle mange ſeule, à moins qu'on ne veüille luy apprendre à parler ; car pour lors elle apprend mieux quand elle eſt renfermée, parce qu'elle eſt moins diſſipée. Si on ne ſe ſoucie point qu'elle parle, on la laiſſe courir dans la maiſon ou dans une cour. Elle n'eſt ſujette à aucune maladie. Le mâle ſe diſtingue d'avec la femelle, en ce qu'il a des plumes bleuës ſur le croupion.

Le Geay s'éleve comme la Pie. Il eſt de même groſſeur, & n'eſt different que par les plumes. Il parle également quand il a été inſtruit ; c'eſt pourquoy il eſt inutile d'en parler davantage.

### *Du Perroquet.*

Cet Oiſeau vient d'Afrique & des Païs chauds. Il eſt de médiocre groſſeur, ayant les plumes vertes, mêlées de jaune, de rouge & de noir : ordinairement il a les ongles crochus, & le bec aquilin comme un Oiſeau de proye. On en peint de ſept ou huit couleurs : on prétend même que chaque Iſle a ſon Perroquet.

Il vit de fruits quand il eſt ſauvage. On l'apporte tout élevé, & tant qu'il vit on le nourrit de chenevis, de pain trempé dans du vin, qu'on nomme ordinairement ſoupe au Perroquet, de pain ſeul, d'échaudé, de biſcuit, de viande cuite, de ſoupe ou de toute autre choſe ; mais ſur-tout donnez-vous de garde de luy donner du perſil ou du citron, car cela luy eſt un poiſon.

Quand il eſt inſtruit, il imite la parole des hommes & les cris de pluſieurs animaux. On appelloit anciennement le Perroquet Pape-Gay ; & Aldrovandus dit que ce nom luy vient de ce qu'il eſt comme le Pape ou le Roy des Oiſeaux, ou parce qu'il eſt digne d'être offert au Pape à cauſe de ſa beauté. Menage dit que Perroquet vient de Perret ou petite Pierre : comme on nomme une Pie Margot, un Corbeau Colas, un Mouton Robin, un Aſne Martin.

Cet Oiſeau vit fort long-temps, & ne meurt ordinairement que de vieilleſſe.

### *Des maladies des Oiſeaux en general.*

Il arrive pluſieurs infirmitez aux Oiſeaux ; la diverſité deſquelles cauſe auſſi de differents effets, & leur donne differents ſignes & indices, leſquels s'ils ſont cachez, la maladie demeure inconnuë ; de ſorte qu'on ne luy peut apporter aucun remede, ne ſçachant quelle elle eſt, d'où elle procede, ni ce qui eſt bon ou contraire à ſa guériſon : ainſi les ſignes exterieurs ſont des circonſtances abſolument neceſſaires pour connoître les vices interieurs dans les Oiſeaux auſſi-bien que dans les autres animaux ; c'eſt pourquoy pour l'éclairciſſement & la commodité de ceux qui deſirent connoître les maladies de leurs Oiſeaux, j'ay bien voulu recueillir ſommairement dans ce Chapitre tout ce que j'en ay dit plus amplement au lieu où j'ay traité de leurs maladies, & de la connoiſſance qu'on en peut avoir.

Les Oiſeaux ſont ſujets entr'autres maladies, à avoir des apoſtumes & des

gales qui leur viennent & paroiſſent ſur la tête : elles ſont jaunes & de la groſſeur d'un grain de chenevis. La plûpart des Oiſeaux ſont attaquez de cette maladie, & particulierement ceux qui ſont d'un naturel chaud. Quand cela leur arrive, il faut les graiſſer deux ou trois fois avec du beurre frais, ou de la graiſſe de chapon ou poule. Voyez ce que j'en ay dit ci-deſſus.

Il y a encore une autre eſpece de maladie qui vient aux Oiſeaux, qu'on appelle langueur, parce que l'Oiſeau qui en eſt incommodé, a le corps gros & enflé, la chair toute couverte de veines rouges ; il a l'eſtomac extrêmément maigre, & outre cela il ne fait autre choſe toute la journée que de jetter la mangeaille : le remede qu'il leur faut apporter, eſt de leur changer leur mangeaille, c'eſt-à-dire, s'ils mangent de la navette, on leur donnera du chenevis, & mettre dans leur eau un peu de ſucre candi.

Les Oiſeaux d'une complexion délicate, comme la Fauvette, le Meſange, le Roſſignol, le Roitelet, ſont fort ſujets à la goute : quand ils en ſont incommodez, ils ne peuvent ſe débattre ni ſe tenir ſur leurs pieds, à cauſe de la grande douleur qu'ils endurent.

On connoît quand ils ont cette maladie, à leurs jambes & à leurs pieds qui deviennent rudes ; & comme cette maladie ne leur vient que du froid qu'ils ont enduré, on aura ſoin, pour la prevenir, de les tenir chaudement.

Le Pinçon, entre tous les autres Oiſeaux, eſt plus ſujet à devenir aveugle que les autres ; & ſi d'abord on ne luy donne du remede, il eſt aprés impoſſible de le guérir. Ce mal ſe connoît à ſes yeux chaſſieux, & à certaines petites plumes friſées qui luy viennent autour des yeux. Le remede eſt de luy donner un peu de jus de poirée, mêlé dans ſon eau avec un peu de ſucre, pendant quelques jours, & luy donner auſſi de la graine de melon mondée.

Le mal-caduc eſt tel dans les Oiſeaux, que quand ils en ſont une fois attaquez, difficilement en guériſſent-ils. A cela il n'y a point d'autres remedes, que s'ils en échappent une fois, leur rogner les ongles & les arroſer ſouvent avec du vin.

Il y en a qui veulent que les Oiſeaux ſoient ſujets à une certaine maladie qu'ils appellent la Pepie, ce qui n'eſt pas veritable ; car cette incommodité, que ces gens-là nomment la Pepie, ne l'eſt pas en effet, mais un mal qui vient au-dedans du bec des Oiſeaux, auquel il faut apporter ce remede. Vous prendrez premierement de la graine de melon que vous mettrez tremper dans de l'eau bien claire, laquelle vous donnerez à boire à l'Oiſeau incommodé l'eſpace de deux ou trois jours ; & quand vous vous appercevrez qu'il y a un peu d'amandement, vous luy donnerez pareillement un peu de ſucre candi trempé dans de l'eau claire.

Il eſt difficile à connoître quand un Oiſeau a mal au croupion : pour moy, je n'en ſçaurois donner une autre marque, que de dire que lorſqu'il eſt incommodé en cette partie, il eſt mélancolique & ne veut point chanter. Le remede qu'il y a, c'eſt de luy couper la moitié de cette pointe qui y paroît ; de là il ſortira de la matiere comme d'une tumeur : enſuite vous y mettrez un petit grain de ſel fondu dans la bouche, & cela ſéchera entierement la playe.

Tous les Oiſeaux generalement ſont ſujets à cette maladie, mais particulierement ceux qui ſont en cage ; quelques-uns ſe ſoulagent eux-mêmes de cette maladie.

Outre

Outre cela, les Oiseaux ont quelquefois le flux de ventre, ce qui se connoît à leur excrement, lequel pour lors est plus liquide que de coûtume; & à leur voir remuer & serrer la queuë. Il faut à cela couper les plumes de leur queuë, & toutes celles qui sont autour de la partie par laquelle ils jettent leur excrement, qu'il faut graisser avec de l'huile; & aprés, au lieu de chenevis, leur donner de la graine de melon mondée l'espace de deux jours; & si ce sont des Oiseaux qui ne mangent point de chenevis, on leur ôtera leur mangeaille ordinaire pour leur donner des jaunes d'œufs durs.

La muë est encore une maladie qui est naturelle à tous les Oiseaux; ceux qui la font à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, ne sont pas si sujets à mourir que ceux qui la font plus tard, parce que les vents froids leur sont fort nuisibles : on connoît cela quand on les voit paroître gros, tristes & mélancolique, hérisser leurs plumes & les tirer avec le bec; le remede est de ne les pas exposer au froid du matin ni du soir, & de leur jetter du vin tiéde de jour à autre avec la bouche sur leurs plumes, & les faire sécher au Soleil ou devant le feu.

Comme il arrive assez souvent que les Oiseaux se rompent quelque jambe, j'ay crû qu'il étoit necessaire d'enseigner les moyens de la leur remettre & de les guérir. Premierement, quand cet accident leur est arrivé, il faut leur donner à boire & à manger au fond de la cage, y mettre du petit foin ou de la mousse; & pour cet effêt on leur ôte les bâtons sur lesquels ils se perchent, afin qu'ils ne sautent point dessus pour chercher à manger, & qu'ainsi ils ne se blessent davantage : il ne leur faut point lier ni empacqueter la jambe en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation dans la ligature : vous les mettrez seulement dans un lieu écarté, de peur qu'entendant du bruit ils ne se débattent & ne s'achevent de rompre entierement; & laissant ainsi en liberté la jambe ou la cuisse qui aura été rompuë, la nature la fera reprendre d'elle-même au plûtôt.

### *Purgation des Oiseaux.*

Le Rossignol & tous les autres Oiseaux qui mangent de la pâte, doivent être purgez une fois le mois pour le moins, en leur donnant deux ou trois vers de farine à la fois : deux jours aprés on mettra dans leur eau, gros comme une noisette de sucre candi; & toutes les fois que vos Oiseaux n'auront point de voix, mettez un peu de reglisse dans leur eau, afin de donner plus de saveur á leur boisson, & de leur éclaircir parfaitement la voix.

Les Oiseaux qui mangent du chenevis, du millet, de la navette, se purgent avec de la graine de melon mondée & toutes sortes d'herbes rafraîchissantes, comme feüilles de laituës, raves, mouron, senneçon, poirée. On leur donnera aussi du sucre de la maniere expliquée ci-dessus.

### *Comment il se faut servir des Oiseaux pour en prendre d'autres, & pour les faire chanter.*

Quoyque tous les Oiseaux, excepté le Pinçon, chantent pendant l'Hyver; il s'en trouve neanmoins quelques-uns qui cessent de le faire dans le temps

de la muë : c'eſt pourquoy dans le commencement du mois de May, vous purgerez de cette maniere ceux dont vous voulez vous ſervir pour en prendre d'autres. Vous leur donnerez un peu de jus de poirée mêlé avec de l'eau claire un jour ; enſuite vous leur donnerez du ſenneçon, du mouron & de la laituë, l'eſpace de quinze jours. Vous ne laiſſerez pas de leur donner à manger pendant ce temps comme à l'ordinaire.

Le temps de prendre des Oiſeaux eſt le mois de Septembre & Octobre. On les prend ordinairement au filet, au trebuchet ou à la gluë. On mettra l'Oiſeau chantant fort prés de l'appât dans la cage, pour en faire venir d'autres.

Quand vous en aurez pris, vous mettrez chaque eſpece enſemble dans un lieu particulier & dans une cage fort baſſe, dans laquelle vous aurez ſoin de mettre à boire & à manger & que vous couvrirez d'une toile, parce que ces ſortes d'Oiſeaux ſont fort farouches. Vous les laiſſerez dans cette cage environ un mois, au bout duquel vous pourrez les mettre tous ſéparément dans des cages ; ils ne manqueront pas de chanter au nouveau, pourvû que vous en ayez ſoin & qu'ils vivent.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE

## *QUATRIÉME PARTIE.*

## LIVRE QUATRIE'ME.

### *De la Cuisine, par Ordre Alphabetique.*

LA Cuisine est un lieu où l'on cuit & où l'on prépare les Viandes qu'on doit servir sur Table. Il faut qu'une Cuisine soit bien bâtie, que la cheminée en soit grande, afin d'y pouvoir contenir les Marmites & autres Ustenciles dont on se sert pour apprêter les Viandes. Cette cheminée doit être garnie de gros Chenets avec crampons, pour soûtenir les Broches. Il y aura des Cremailleres selon que la Cuisine est plus ou moins grande: cette Cuisine sera garnie d'un Potager où il y aura plusieurs Fourneaux de differentes grandeurs, pour y faire les Ragoûts, d'une forte Table, & de tous les Ustenciles necessaires. Nous avons divisé ce dernier Livre en trois Chapitres: le premier contient la maniere d'apprêter le gras & le maigre: le second renferme ce qui concerne la Pâtisserie: & le troisiéme

traite des Confitures & des Liqueurs ; nous y ſuivrons l'ordre Alphabetique, afin qu'on puiſſe plus aiſément trouver ce dont on a beſoin.

---

## CHAPITRE PREMIER.

### *De la Cuiſine.*

AGneau, Têtes d'Agneaux pour Entrée. Ayez des têtes d'Agneaux & des pieds, échaudez-les bien & les faites cuire dans une marmire avec les foyes & du petit lard, avec du boüillon aſſaiſonné de ſel, poivre, clou de girofle & un bouquet de fines herbes ; étant cuites, tirez-les & les ſervez avec un ragoût par-deſſus.

Les pieds d'Agneaux ſeuls ſe ſervent auſſi pour Entrée. Pour cela on les échaude & on les fait cuire ; étant cuits, on leve l'os du milieu & on les farcit d'une bonne farce faite de blanc de Dindon cuit, Chapon, Poulet ou de Perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la tetine de Veau cuite, quelques ris de Veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait & toutes ſortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crême, & de la crême autant qu'on le juge à propos ; le tout bien haché & bien aſſaiſonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs. Ces pieds étant farcis, on les trempe dans des œufs battus, puis on les panne, c'eſt-à-dire on jette deſſus de la mie de pain bien fine, aprés on les fait frire & on les ſert chaudement garnis de perſil frit.

On fait un autre ragoût d'Agneau ; on en prend un quartier, on le coupe en quatre, & on le larde de moyen lard ; on le met dans la caſſerole & on luy fait prendre un peu de couleur, enſuite on le fait cuire avec boüillon, ſel, poivre, clous, champignons & un bouquet de fines herbes ; étant cuits, mettez-y un coulis de veau & le ſervez chaudement.

*Agneau.* Quartier d'Agneau rôti. Faites rotir un quartier d'Agneau à la broche ; étant preſque cuit, pannez-le d'une mie de pain mêlée d'un peu de ſel & de poivre ; & luy ayant fait prendre quelques tours de broche, tirez-le & le ſervez avec un jus d'orange ou citron.

*Aloſe grillée.* Il faut l'écailler & l'inciſer, la frotter de beurre fondu & la poudrer de ſel, la faire griller à petit feu ſur le gril ; qu'elle ſoit de belle couleur. Vous la pouvez ſervir à l'oſeille, c'eſt-à-dire, vous faites une farce avec de l'oſeille & y ajoûtez du perſil, cerfeüil, ciboule, ſel, poivre, muſcade & bon beurre. On peut auſſi la ſervir avec un ragoût de champignons ou une ſauſſe rouſſe avec câpres ; ou bien faites une ſauſſe avec beurre frais, ciboule, perſil haché, câpres, le tout paſſé à la caſſerole avec bon aſſaiſonnement, & vous délayerez le foye dedans pour lier la ſauſſe.

On la ſert auſſi au court boüillon : pour cela il faut l'écailler, l'inciſer & la faire cuire avec vin blanc, un peu de vinaigre, ſel, poivre, laurier, oignons piquez de clous de girofle, citron verd & un morceau de beurre ; étant cuite, la tirer & la ſervir ſur une ſerviette.

*Aloüettes en ragoût.* Vuidez vos Aloüettes & les paſſez à la poële dans un peu de lard avec un oignon piqué de clous ; mettez-y des truffes, champignons, quelques foyes gras, poudrez le tout d'un peu de farine, enſuite vous le moüillez de boüillon, ſi vous n'avez point de jus de bœuf ou de veau ; étant cuit & diminué à propos, vous liez le ragoût d'un jaune d'œuf & d'un peu de crême douce, & un peu de perſil haché, & vous retournez le tout ſur le feu pour que cela ſe lie ; mettez-y un jus de citron & ſervez.

On les ſert auſſi rôties, mais il faut qu'elles ſoient piquées ou bardées ; de cette maniere on ne les vuide point : quand elles ſont preſque cuites, on les panne d'un peu de mie de pain & ſel menu ; on les ſert avec verjus, ſel & poivre : on les mange auſſi à ſec avec ſel & orange.

*Aloyau en ragoût.* Ayez un Aloyau de la premiere piece, dégraiſſez-le & le piquez du côté du filet de gros lard bien aſſaiſonné, faites-le cuire à la broche ; étant à demi cuit, vous le retirerez & le mettrez dans une marmite avec jus de bœuf, un peu de champignons, un peu de truffes, morilles & quelques culs d'artichaux, le tout haché, aſſaiſonné de ſel, poivre & un bouquet de fines herbes ſeulement, pour donner goût ; on couvre la marmite & on le laiſſe cuire ainſi doucement ſur la braiſe ; étant cuit à propos, on tire l'Aloyau & on le ſert avec un ragoût de ris-de-veau, de foyes gras, de truffes, champignons, morilles, mouſſerons, culs d'artichaux, crêtes & pointes d'aſperges, & bon aſſaiſonnement ; le tout bien lié d'un bon coulis & de bon goût, vous le jettez deſſus vôtre Aloyau & le ſervez chaudement.

*Aloyau farci.* Vôtre Aloyau étant preſque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu que vous hachez bien menu avec du lard, moëlle de bœuf, fines herbes & bonnes garnitures, comme on vient d'expliquer au ragoût ci-deſſus & bon aſſaiſonnement ; enſuite vous en farciſſez vôtre Aloyau entre la peau & l'os, & le recouſez proprement, de peur que la chair ne tombe dans la lêchefrite en achevant de cuire ; étant cuit à propos & ſervi ſur la table, on ôte les peaux pour avoir la liberté de le manger avec une fourchette ou cuillier.

*Aloyau rôti.* Ayez un Aloyau de telle groſſeur qu'il vous plaira, faites-le cuire à la broche ; prenez garde qu'il ne ſoit point trop cuit, crainte qu'il ne perde ſon ſuc : il veut être mangé ſaigneux & rouge dans ſon jus. Ceux qui ne l'aiment point ſi peu cuit, le coupent par tranches dans un plat, puis y mettent un peu d'eau, du poivre, du ſel, un filet de vinaigre & quelques ciboulettes hachées, & le font boüillir un moment ſur un réchaud, & on le ſert ainſi. Quelques-uns, au ſortir de la broche, le mangent avec une ſauſſe aux anchois, qui ſe fait ainſi. On lave bien trois ou quatre anchois, on en ôte les arrêtes & on les hache ; enſuite on les met dans une caſſerole avec du jus de bœuf, aſſaiſonné de ſel & de poivre ; on la fait ſeulement chauffer & on la ſert ſous l'Aloyau.

Le jus de bœuf ſe fait de cette maniere. Prenez un morceau de bœuf de cimier, coupez-le par tranches & les mettez dans une terrine que vous couvrirez bien de ſon couvercle, & mettrez de la pâte autour, en ſorte qu'il n'y ait point d'air du tout ; on la met ſur un peu de feu, & on le laiſſe ſuer pendant deux heures, puis on tire le jus & on s'en ſert dans le beſoin.

*Anchois.* Petits Poiſſons de Mer qu'on apporte tout confis au ſel dans des

petits barils ; on en fait ordinairement des salades, & c'est la façon la plus commune de les manger ; on les lave pour cela dans du vin ou de l'eau, puis on les fend en deux & on leve l'arrête du milieu, on les arrange proprement sur des petites laituës, & l'on garnit de jeune cerfeüil. On fait aussi un coulis d'anchois, & il entre dans plusieurs ragoûts tant gras que maigres. On frit si l'on veut les arrêtes d'anchois qui ont servi, aprés les avoir trempées dans une pâte faite avec de l'eau, de la farine, un œuf, un peu de sel & poivre ; ils servent de garniture ou hors-d'œuvres avec orange & persil frit.

*Andoüilles de Cochon.* Prenez des gros boyaux de cochon & ôtez-en le gros bout : faites-les tremper un jour ou deux, ensuite tirez-les & les lavez bien : faites-les blanchir à l'eau chaude avec un peu de sel & quelques tranches d'oignons & de citron ; aprés qu'ils seront blanchis, vous les mettrez dans l'eau fraîche, mettez-les sur une table & les fendez en plusieurs bandes, vous les couperez de la longueur que vous souhaiterez ; vous prenez du ventre de cochon & en ôtez le gras, vous couperez cette viande en gros lardons de la même longueur de vos Andoüilles, vous les formerez ainsi avec moitié d'un & d'autre, les assaisonnant comme il faut ; puis vous prendrez les chemises, les bien nettoyer & les faire aussi tremper quelque temps dans du vin blanc pour en ôter le mauvais goût ; vous les couperez de la longueur de vos Andoüilles, & ficelerez les bouts de chaque Andoüille & les passerez proprement dans la chemise pour les en revêtir & les lier. Quand vous aurez fait vos Andoüilles, il les faut empoter dans une marmite avec de l'eau, des tranches d'oignons, un oignon piqué de clous de girofle, deux feüilles de laurier, un peu de panne de cochon ; & vous les ferez cuire doucement en les écumant bien, y jettant aprés que vous les aurez écumées, une pinte de lait ; vous les laisserez refroidir dans le même boüillon, & vous les tirerez ensuite, prenant garde de les rompre : on les fait griller sur du papier, & on les sert tout d'un temps.

*Andoüilles de Veau.* Ayez des boyaux de Veau qui soient un peu gros, lavez-les bien proprement, coupez-les de la longueur dont vous voulez faire vos Andoüilles : ficelez un des bouts ; prenez du lard blanchi, de la têtine de Veau blanchie, de la fraise de Veau de même, coupez le tout par petits dez ou rouëlles ; vous les mettrez dans une casserole, & les assaisonnerez avec des épices fines battuës, avec une feüille de laurier ; il y faut du sel, du poivre, un peu d'échalottes hachées, & vous y ajoûterez environ demi-septier de bonne crême de lait : vous passerez le tout ensemble sur le fourneau, & tirerez aprés la casserole en arriere ; il y faut jetter quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain ; & tout étant bien lié, vous en formerez chaudement vos Andoüilles avec un entonnoir, & vous ficelerez le tout ; aprés quoy vous le ferez blanchir dans l'eau & les empoterez de la même maniere que celles de cochon. On les fait cuire de même : il les faut aussi laisser refroidir dans leur boüillon ; pour les servir, on les trempe dans un peu de beurre fondu, on les panne & on les fait griller à petit feu, & on les sert chaudement ; les Andoüilles de Veau se peuvent faire en Eté quand la saison du cochon est passée.

*Andoüilles & Cervelats de Carême.* Prenez chair d'anguille, de tanches, de carpe & de brochet ; hachez bien toutes ces chairs ensemble, avec persil &

ciboulettes ; aſſaiſonnez-les de poivre, ſel, clou, muſcade, joignez-y du baſilic, graiſſe d'anguille & beurre frais ce quil en faut : pilez enſuite les oſſemens de carpe, de brochet, d'anguille & de tanche dans un mortier, & y ajoûtez du vin rouge ce qu'il en faut, paſſez-le à l'étamine & en arroſez vôtre hachis, duquel vous en emplirez des peaux d'anguilles ; étant emplies, ficelez-les de la longueur que vous voudrez par les deux bouts : enſuite faites-les mariner vingt-quatre heures dans du ſel & de la lie de bon vin ; les ayant retirées, mettez-les autant à la groſſe fumée de vôtre cheminée, ou tel temps que vous voudrez, pourvû que le ſel & les épices ne ſoient point épargnez ; & lorſque vous en aurez beſoin, vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes, ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie auſſi avec fines herbes : on les ſert froides pour entremets.

*Anguilles farcies.* Levez proprement la chair de vos Anguilles & la pilez dans un mortier ; vous y mettez de la crême, de la mie de pain avec un peu de perſil & ciboule, champignons & truffes ; vôtre hachis étant bien aſſaiſonné, vous en farciſſez vos arrêtes bien proprement ; vous les panez bien de mie de pain & vous les faites cuire au four dans une tourtiere, qu'elles ſoient de belle couleur, & les ſervez chaudement.

*Anguille au blanc.* L'Anguille étant dépoüillée, coupez-la par morceaux & la faites blanchir à l'eau boüillante ; étant égoutez, vous les paſſez au beurre blanc & les faites cuire avec ſel, poivre, clou, un morceau de citron & un verre de vin blanc : paſſez auſſi des culs d'artichaux, champignons & pointes d'aſperges avec bon beurre & fines herbes que vous y ajoûterez. Quand on eſt prêt à ſervir, mettez y une ſauſſe blanche faite avec des jaunes d'œufs & verjus, & ſervez chaudement.

Si vous les voulez à la ſauſſe rouſſe, paſſez-les à la caſſerole avec beurre roux, un peu de farine, un peu de boüillon de Poiſſon ou purée claire, champignons, ciboules & perſil haché, & un bouquet de fines herbes ; ajoûtez y ſel, poivre, clou & câpres ; faites boüillir le tout enſemble. Vôtre ragoût étant preſque cuit, mettez-y un peu de verjus & de vin blanc, & faites-le boüillir encore un peu & y ajoûtez une petite liaiſon avec jaune d'œuf, & le ſervez.

On la ſert auſſi frite : pour cela on la coupe par tronçons, on en ôte l'arrête & on la taillade un peu ſur les côtez, on les met mariner pendant une couple d'heure dans du vinaigre, ſel, poivre, laurier, ciboules & jus de citron ; on les farine & on les frit en beurre affiné : on les ſert avec perſil frit.

On la ſert encore rôtie ſur le gril ; on la coupe par tronçons, on la fait mariner comme ci-deſſus & on la fait rôtir ſur le gril, & on fait une ſauſſe avec beurre roux, farine, câpres, ſel, poivre, muſcade, clou, vinaigre & un peu de boüillon, & faites-y un peu boüillir vos Anguilles quand elles ſeront cuites.

*Artichaux à la ſauſſe blanche.* Faites-les cuire dans l'eau, ôtez-en le foin & faites une ſauſſe avec beurre frais pétri d'un peu de farine, vinaigre, ſel & muſcade.

*Artichaux frits.* Il faut les couper par tranches, en ôter le foin & les faire boüillir dans l'eau trois ou quatre tours, les tirer & les mettre tremper dans du vinaigre, poivre & ſel, enſuite dans des œufs battus, les fariner & les faire frire dans du beurre affiné, & les ſervir garnis de perſil frit.

*Artichaux pour garder.* Prenez des bons Artichaux, nettoyez-les bien de leurs feüilles & du foin qui eſt dedans, coupez-les proprement tout autour juſqu'à la chair, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche pour qu'ils ne noirciſſent point; enſuite vous les tirez de l'eau & les plongez dans la farine, en ſorte qu'ils en ſoient tout couverts; vous les rangez ſur une claye & vous les faites ſécher au four; & pour vous en ſervir, vous les faites tremper vingt-quatre heures & les faites cuire comme ceux à l'ordinaire.

On en peut auſſi conſerver de ſecs; & pour cela, aprés que vos Artichaux ſont blanchis & que le foin en eſt ôté, vous les mettez ſur des clayes pour les faire égouter, & on les fait enſuite ſécher au Soleil ou dans le four modérément chaud, ſi bien qu'ils ſoient ſecs comme du bois. Avant que de les employer, il faut les faire tremper dans de l'eau tiéde pendant une couple de jours; ils reviendront par ce moyen comme quand ils étoient frais.

*Aſperges à la crême.* Il faut rompre vos Aſperges par petits morceaux & les faire un peu blanchir dans l'eau boüillante; aprés on les paſſe dans la caſſerole avec bon beurre; on y met enſuite du lait & de la crême, & on l'aſſaiſonne doucement, y mettant auſſi un bouquet de fines herbes. Avant que de ſervir, il faut délayer un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême pour lier vos Aſperges, & les ſervez.

*Aſperges au jus.* Vos Aſperges étant rompuës par morceaux, vous les paſſez à la caſſerole avec lard fondu, perſil & cerfeüil haché menu, & une ciboulette, que vous retirerez; aſſaiſonnez de ſel & de muſcade, on les laiſſe cuire à petit feu; enſuite on les dégraiſſe & on y met un jus de mouton & de citron, & on le ſert chaudement.

*Aſperges au beurre.* Faites cuire des Aſperges dans l'eau, prenant garde qu'elles ne cuiſent trop; mettez-les égouter & les dreſſez dans un plat; faites une ſauſſe avec beurre, ſel, vinaigre & muſcade, ou poivre blanc, la remuant toûjours, & verſez-la ſur vos Aſperges.

*Aſperges.* Pour les conſerver, on en ôte le dur, on les fait boüillir un boüillon avec eau, ſel & beurre, puis on les met dans l'eau fraîche; on les retire pour les égouter; étant froides, mettez-les dans un pot tout de leur longueur avec ſel, clous entiers, citron verd, & moitié eau & moitié vinaigre; couvrez-les de beurre fondu, mettant un linge entre deux, & les tenez dans un lieu temperé; & quand on veut s'en ſervir, on les fait cuire comme les autres.

*Barbeau à l'étuvée.* Habillez proprement vos Barbeaux, mettez-les dans une Caſſerole, & les faites cuire avec vin, ſel, poivre, fines herbes, un peu d'eau & bon beurre frais; vous les laiſſez boüillir juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit courte, & pour liaiſon vous y mettez un peu de farine, & les ſervez chaudement. Il y en a qui les font cuire comme ci-deſſus, mais il n'y mettent pas de beurre; & lorſqu'ils ſont cuits ils les dreſſent au ſec dans un plat, & verſent par-deſſus un ragoût de champignons, truffes, morilles, cus d'artichaux, aſſaiſonné de ſel, poivre, beurre fais, & boüillon de poiſſon.

*Barbeau au court-boüillon.* Ayez un gros Barbeau, vuidez-le ſans l'écailler, mettez-le dans un plat, & verſez par-deſſus du vinaigre & du ſel tout boüillant; enſuite, faites boüillir dans une poiſſonniere du vin blanc, verjus, ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, oignon, citron verd ou orange ſéche. Quand il boüillira à grand feu, mettez-y cuire vôtre Barbeau, & quand il

ſera

ſera cuit, tirez-le, & le ſervez à ſec ſur une ſerviette blanche, garni de perſil.

*Barbeau rôti.* Vuidez & écaillez vos Barbeaux, inciſez-les legerement ſur les côtez, & les frottez de beurre fondu, & les poudrez de ſel menu : on les met enſuite rô ir ſur le gril, étant rôti, on les ſert avec une ſauſſe blanche faite avec bon beurre, ſel, poivre, muſcade, capres, deux anchois, une ciboule entiere, avec un peu de farine; vous y ajoûtez une goutte d'eau & un peu de vinaigre, & vous tournerez la ſauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit liée, & la jettez ſur vôtre poiſſon.

*Barbotes en ragoût.* Il faut les nettoyer de leur limon dans l'eau chaude, & les vuider, puis les fariner & les faire frire en bon beurre : enſuite vous les paſſerez dans une caſſerole avec beurre roux, farine, anchois fondus, aſſaiſonnez de ſel & muſcade, une ciboule, capres & jus d'orange ou verjus de grain; vous laiſſerez mitonner le tout doucement, & ſervez vos Barbotes chaudement, garnies de perſil frit, & citron par tranches.

*Barbotes en Caſſerole.* Etant limonées à l'eau chaude & vuidées, mettez les foyes à part & les paſſez à la caſſerole, avec beurre roux; puis mettez les Barbotes dans une autre caſſerole avec le même beurre, un peu de farine & vin blanc, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, un bouquet de fines herbes & un morceau de citron vert. Faites un ragoût à part de la même ſauſſe des Barbotes, avec les foyes & des champignons, & garniſſez-en vôtre plat, y ajoûtant un jus de citron en ſervant.

*Barbuë au court-boüillon.* Voyez *Barbeau.*

*Barbuë marinée.* L'ayant habillée, il faut la découper par-deſſus le dos pour faire penetrer la marinade; étant marinée, vous la panez de mie & chapelure de pain bien fine, & la poudrez de ſel, puis vous la faite cuire au four, dans une tourtiere, & la ſervez garnie de perſil frit.

*Becafigue*, petit Oiſeau qui eſt une eſpece d'Ortolan, qui vit de figues; ces Oiſeaux ſe mangent rôtis : on ne les vuide point : on en coupe la tête & les pieds, & on les fait cuire dans une brochette, avec des bardes de lard; on les poudre de pain râpé & ſel; on les ſert avec jus d'orange ou verjus de grain, poivre & ſel.

*Becaſſes au vin.* Coupez les Becaſſes en quatre, ôtez-en les dedans & les mettez à part pour en faire une liaiſon; mettez enſuite vos Becaſſes dans une caſſerole avec des truffes coupez par tranches, des ris-de-veau, des champignons, des mouſſerons, & paſſez le tout enſemble avec lard fondu, & le moüillez de jus de bœuf; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, ciboule, & y mettez deux verres de vin : faites bien boüillir le tout; & quand cela eſt bien cuit, on délaye dans la ſauſſe le dedans des Becaſſes que l'on a reſervez pour lier la ſauſſe, & on les ſert chaudement avec un jus de citron ou jus d'orange que l'on preſſe deſſus.

*Becaſſes en ſalmi :* faites-les rôtir à la broche; & quand elles ſeront à demi cuites, coupez-les par morceaux, & les mettez dans une caſſerole, avec du vin, y en mettant ce qu'il en faut, ſuivant la quantité des Becaſſes, ajoûtez-y des truffes & des champignons hachez, un peu d'anchois, & de capres, bon aſſaiſonnement, & faites cuire le tout; étant cuit, liez la ſauſſe avec quelque bon coulis; enſuite, dreſſez les Becaſſes, & les tenez chaudement ſans

qu'elles boüillent. Auparavant que de ſervir, vous y preſſerez un jus d'orange, & ſervirez chaudement.

*Becaſſines en ragoût :* habillez-les & les coupez en deux, ſans en rien ôter du dedans, paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu, aſſaiſonnez de ſel, poivre, ciboule que vous retirez : ajoûtez-y un peu de boüillon & un verre de vin ; laiſſez cuire le tout ; étant cuit, ſervez-le chaudement avec un jus de citron. Les Becaſſines ſe mangent auſſi rôties.

*Betteraves frites :* ayez des Betteraves cuites au four, pelez-les, & les ayant coupées proprement, de la tête à la queuë, en maniere de ſoles, de l'épaiſſeur de trois écus, mettez-les tremper dans une pâte claire, faite de vin blanc, fleur de farine, crême douce, jaune & blanc d'œuf cru, plus de jaune que de blanc, poivre, ſel & clous de girofle en poudre : enſuite, tirez-les de cette pâte, & les poudrez de farine, mie de pain & perſil haché, faites-les frire enſuite dans du beurre ; étant frites, vous les ſervez dans un plat avec jus de citron. On mange les Betteraves fricaſſées avec beurre, oignon, perſil, poivre & ſel. On les ſert auſſi en ſalades.

*Biche*, n'eſt bonne que quand elle eſt bien jeune, ſa chair eſt aſſez délicate & agreable : elle a beaucoup de rapport à la chair de Cerf, & s'accommode de même ; mais elle a la chair plus molle & plus fade. On la mange rôtie, & pour cela on la fait tremper dans une marinade, aprés l'avoir piqué de menu lard. On l'arroſe en la faiſant rôtir, & étant cuite, on met des capres & un peu de farine dans ſon dégout, avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans la ſauſſe. On la mange, ſi l'on veut, à la ſauſſe douce, avec vinaigre, poivre, canelle & ſucre & une échalote entiere.

*Biſque de Pigeons :* ayez des Pigeons qui ſoient frais tuez, habillez-les & les paſſez à l'eau chaude pour les blanchir, enſuite faites-les cuire dans du boüillon clair, avec pluſieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'une heure avant que de ſervir. Quand vos Pigeons ſont cuits, on les tire en arriere : puis on fait un ragoût avec des ris-de-veau blanchis coupez en deux, des champignons coupez par petits morceaux, des truffes par tranches, des cus d'artichaux coupez en quatre, & un entier pour mettre au milieu de vôtre potage. Vous paſſerez proprement ce ragoût avec un peu de lard & de farine & un oignon piqué de clous, & n'attendez pas qu'il rouſſiſſe. Quand il eſt ainſi paſſé, on y met un peu de boüillon & on le laiſſe cuire avec une tranche de citron. Vous ferez cuire à part dans une petite marmite des crêtes bien échaudées & bien épluchées avec des bardes de lard, de la graiſſe de veau & du boüillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de quelques clous de girofle ; ſur tout que le tout ſoit bien blanchi : paſſez pour cela un peu de mie de pain dans l'étamine avec de bon boüillon ; il n'en faut que deux cuillerées. Vos Pigeons, vos crêtes & vôtre ragoût étant prêts, vous faites vos ſoupes de croûtes de pain ſéchées au four ou au feu. Vous mettrez mittonner vôtre potage avec bon boüillon gras, enſuite vous dreſſez vos Pigeons deſſus, & le cu d'artichaux au milieu, le ragoût dans l'entre-deux des Pigeons, les crêtes ſur l'eſtomac ; le tout bien dégraiſſé : achevez de mettre tout le ragoût deſſus avec un jus de bœuf dont on arroſe le potage qu'on ſert chaudement.

*Bisque de Chapon* : habillez-le proprement & le faites blanchir à l'eau chaude; faites-le cuire dans du boüillon avec plusieurs bardes de lard, oignons piquez de clous de girofle, & quelques tranches de citron; soignez de le bien écumer. Vôtre Chapon étant cuit, laissez-le dans son boüillon jusqu'à ce que vous vouliez le dresser : avant cela, faites un ragoût de ris-de-veau, comme pour la Bisque de Pigeons, & vôtre ragoût étant cuit, faites mitonner vôtre potage, comme celuy de la Bisque de Pigeons; étant bien mitonné, vous dressez vôtre Chapon dessus, vous rangez vôtre ragoût tout autour, & versez dessus un jus de bœuf pour le nourrir, & aprés un jus de citron en servant.

*Blanc-manger*. Prenez deux pieds de Veau, ôtez-en les os & une Poule qui ne soit pas tout-à-fait grasse, ôtez en l'ame & tout ce qui est dedans le corps, lavez bien le tout dans de l'eau, & faites cuire le tout ensemble avec de l'eau, sans sel, quand il est bien cuit, prenez garde qu'il ne soit ni trop fort ni trop délicat. Si avez trop de gelée, ôtez-en & passez la gelée au-travers d'une serviette; ensuite mettez-y du sucre, de la canelle & de l'écorce de citron, & faites boüillir le tout un peu de temps dans une casserole sur le feu, aprés l'avoir bien dégraissé : aprés cela il faut avoir une demi-livres d'amandes douces, & huit ou dix amandes ameres, les peler à l'eau chaude, & les bien piler dans un mortier, les arrosant de lait, afin qu'elles ne viennent pas en huile. Passez ensuite vôtre Blanc-manger, qui ne soit pas trop chaud, avec vos amandes, deux ou trois fois dans une étamine; aprés vous relavez bien vôtre étamine, & le repassez encore une fois, afin qu'il soit bien blanc. Aprés l'avoir mis dans un plat, vous passez par-dessus deux feüilles de papier blanc pour en ôter la graisse, vous le glacez proprement, & y mettez une goutte d'eau de fleur d'orange; & quand il sera bien gelé, vous le servirez froid, le garnissant de citron.

*Bœuf*, Entrée d'une Piece de Bœuf. Prenez un morceau de derriere de cimier, lardez-le de jambon & de lard, bien assaisonné de poivre, sel, coriandre, canelle, girofle & muscade battus, persil, oignon, rocambolle, le tout bien mêlé ensemble : vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans vôtre lard & le larderez dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrediens, & le mettrez dans une casserole pour le faire un peu mariner avec oignons, persil, rocambole, basilic, thim, verjus, tranches de citron, & un peu de boüillon; il faut l'y laisser deux heures, & le faire cuire dés le soir pour le lendemain. Vous le mettez dans une serviette avec des bardes de lard, & vous serrerez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissez une marmite proportionnée, vous mettez une assiette de terre au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande : & pour assaisonnement, vous y mettez de la panne de porc ou graisse de bœuf bien fraîche, environ trois livres, suivant que vôtre piece de bœuf est grosse; vous y ajoûtez du verjus, du vin blanc, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entiere : le tout étant dans la marmite, vous la couvrez & laissez cuire le tout doucement. Quand elle est cuite, vous la laissez refroidir dans sa graisse; étant froide, vous la coupez en tranches minces & la servez.

*Bœuf roulé*. Coupez des bonnes tranches de bœuf, applatissez-les bien sur

la table avec le couperet. Faites à part une farce de chair de chapon d'un morceau de cuiſſe de veau, du lard & de la moëlle de bœuf, du jambon cuit, du perſil & de la ciboule, quelques ris-de-veau, des truffes & des champignons, le tout haché & bien aſſaiſonné de fines épices & fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs & un peu de crême de lait; & aprés que vôtre farce eſt bien hachée, vous la mettez ſur les tranches de bœuf que vous roulez proprement, en ſorte qu'elles ſoient bien fermes & d'une belle groſſeur; vous les mettez dans une marmite avec des bardes de lard deſſus & deſſous, un peu de ſain-doux, ſel & poivre, citron vert, laurier, clous de girofle & fines herbes; vous couvrez bien vôtre marmite & les faites cuire doucement feu deſſus & deſſous. Vos tranches étant cuites, vous les tirez & en égoutez la graiſſe, vous les coupez en deux de longueur & les dreſſez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées & les ſervez ſeules, ou avec un ragoût de ris-de veau & de champignons ou du coulis.

*Bœuf de poitrine en ragoût.* Faites-la cuire dans une marmite; & quand elle ſera à demi cuite tirez la, laiſſez-la refroidir, enſuite lardez-la de gros lard aſſaiſonné de ſel & poivre, clous pilé & muſcade; achevez de la faire cuire dans une caſſerole avec bardes de lard au fond, ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, un peu de vin blanc, citron verd, laurier & boüillon; étant cuite à propos, tirez vôtre piece de viande, mettez-la dans un plat & verſez par-deſſus un ragoût de champignons, huitres, câpres & olives deſoſſées; le tout bien lié, & jus de citron en ſervant.

*Bœuf à la mode.* On prend une tranche de Bœuf à jus, on la bat bien, on la pique de gros lardons aſſaiſonnez de ſel & de poivre; on la met dans une terrine ou caſſerole avec ſel, poivre, laurier & citron verd; on couvre bien la terrine & on la met ſur un réchaut avec peu de feu pour luy faire rendre ſon jus; il faut l'entretenir toûjours d'un feu égale, juſqu'à ce qu'il l'ait rendu: pour lors on le pouſſe davantage, & on le fait cuire. Quelques-uns y mettent un verre de vin quand il eſt preſque cuit, & le font boüillir encore pour l'achever; & quand la ſauſſe eſt uſée raiſonnablement, on le dreſſe dans un plat pour le ſervir avec un jus de citron.

*Bœuf à la vinaigrette.* Prenez une tranche de Bœuf, battez-la bien, lardez-la de gros lard aſſaiſonné; faites-la cuire avec eau & un verre de vin blanc, aſſaiſonnée de ſel, poivre, clous, laurier & un bouquet de fines herbes; il faut qu'elle ſoit de haut goût: laiſſez bien conſommer le boüillon; & étant refroidie dans le même pot, vous la ſervirez avec tranches de citron & un filet de vinaigre.

*Boucons.* Eſt un ragoût qui ſe fait ainſi; vous prenez des petites tranches de roüelle de veau un peu longues & minces; vous les applatiſſez ſur une table, enſuite vous prenez des gros lardons de lard & autant de jambon crud, rangez-les en travers ſur vos tranches, y mettant un lardon de lard & un de jambon; poudrez-les d'un peu de perſil & de ciboule hachez, & aſſaiſonnez-les de fines épiceries & de fines herbes. Vos tranches étant garnies de ces lardons, vous les roulez proprement & les mettez cuire dans une marmite à la braiſe; étant cuites, vous en égoutez la graiſſe, vous les dreſſez dans un plat, puis vous les ſervez avec un ragoût de champignons par-deſſus.

*Boudin noir.* Ayez du ſang de cochon dans une terrine faites en ſorte qu'il ne ſe caille point en le tenant toûjours un peu chaudement ; mettez y un peu de lait & une cuillerée de bouillon gras ; coupez de la panne de cochon par petits morceaux, ajoûtez-y du perſil & de la ciboule hachée, & toutes ſortes de fines herbes, verſez le tout dans le ſang & laſſaiſonnez de fines épices & ſel, remuez bien le tout enſemble & avec un petit entonnoir vous formerez vos boudins de la longeur que vous voudrez dans des boyaux de cochon bien ratiſſez & bien nets : les boudins formez vous les ferez blanchir à leau boüillante ; & pour ſçavoir quand ils ſeront blanchis, vous les piquerez avec une épingle ; s'il n'en ſort que de la graiſſe, c'eſt ſigne qu'ils ſont blanchis ; alors il les faut tirer proprement, & quand ils ſeront froids vous les ferez griller & les ſervirez chaudement avec la moutarde.

*Boudin blanc.* Prenez du blanc de volaille rôtie, hachez-le proprement ; coupez enſuite de la panne de cochon fort mince, & mettez le tout dans une caſſerole avec un peu doignon haché que vous y aurez auparavant fait frire, & un peu de fines herbes, hors du perſil, aſſaiſonnez-le des épiceries ordinaires, & mettez-y du lait ce qu'il en faut ; faites boüillir tout cela enſemble, & aprés tirez vôtre caſſerole en arriere & ajoûtez-y deux ou trois blancs d'œufs fouëttez : il faut prendre garde que vôtre farce ne ſoit point trop liquide ; enſuite vous formerez vôtre boudin avec un petit entonnoir dans les boyaux que vous aurez preparez ; & à meſure que vous les remplirez, vous les piquerez tant ſoit peu pour en faire ſortir le vent. Vous les ferez de la longueur que vous jugerez à propos, & les lierez d'un fil par les deux bouts ; enſuite vous les ferez blanchir dans un peu d'eau & de lait & quelques tranches d'oignon ; étant blanchis, vous les retirerez & les mettrez ſur une ſerviette & les laiſſerez refroidir. Pour les ſervir, il les faut faire griller ſur du papier avec un feu médiocre, de peur qu'ils ne crevent y mettre un peu de ſain-doux ou autre graiſſe, & ſervir chaudement.

*Boudin de foyes gras.* Coupez menu un quarteron de panne de porc, hachez une livre de foyes gras & autant de chair de chapon ; aſſaiſonnez le tout de fines herbes, ſel, poivre, clous pilez, ſix jaunes d'œufs cruds & deux pintes de crême ; rempliſſez-en des boyaux de porc, de mouton ou d'agneaux, & faites cuire vôtre boudin dans du lait ; étant cuit, vous le mettrez griller de même que le précedent, & le ſervirez chaudement.

*Boudin de foye de Veau.* Hachez un foye de Veau & le pilez dans le mortier avec le tiers, autant de panne de porc dont vous en couperez auſſi en dez ; aſſaiſonnez le tout de ſel & poivre, thim & baſilic : aprés cela entonnez-le dans des boyaux de porc ou de veau ; étant fait, vous les ferez cuire dans du vin blanc, ſel & laurier à petit feu, & les laiſſerez enſuite refroidir dans le boüillon pour les griller, & ſervir comme les autres.

*Boüillant*, eſt une eſpece de petit pâté qui ſe fait ainſi : ayez des poulets ou chapons rôtis, prenez-en l'eſtomac avec un peu de moëlle, gros comme un œuf de têtine de veau blanchie, autant de lard & un peu de fines herbes ; le tout étant bien haché & aſſaiſonné, mettez-le ſur une aſſiette ; faites un morceau de pâte fine & en tirez deux abaiſſes aſſez minces, moüillez-en une legerement avec de l'eau ; mettez de vôtre farce deſſus par petits morceaux, les éloignant d'une diſtance raiſonnable les uns des autres, couvrez-les enſuite

de l'autre abaiſſe, & avec la pointe de vos doigts, enfermez chaque morceau entre les deux pattes ; & avec un fer propre à cela, coupez-les un à un & mettez le deſſus deſſous, les dreſſant comme ſi c'étoient des petits pâtez, & les faites cuire au four : étant cuits, il les faut ſervir chaudement.

*Boüillon gras.* Faites cuire dans une marmite des tranches de cimier, roüelles de veau & autres viandes, comme mouton, volaille, telle qu'il vous plaira ; aſſaiſonnez le tout de ſel, racines, oignons & clous : étant cuit, tirez-en le jus & le boüillon, le paſſant par un linge ; remettez encore de l'eau avec vôtre viande, & les ayant bien fait cuire, tirez-en encore le boüillon & ſervez vous-en pour moüiller toutes ſortes de coulis & pour mettre cuire toutes ſortes de volailles & légumes.

*Boüillon de Poiſſon.* Prenez les corps de pluſieurs poiſſons dont la chair aura ſervi pour faire des hachis ; ayez une anguille, coupez-la par morceaux, mettez le tout dans une marmite ſuffiſamment grande, avec eau, beurre, ſel & poivre, un bouquet de fines herbes & un oignon piqué de clous de girofle ; laiſſez bien boüillir le tout enſemble pendant une heure, paſſez-le aprés dans un linge blanc & vous en ſervez au beſoin.

*Brochet aux Huitres.* Il faut le couper par tronçons, le mettre en caſſerole avec vin blanc, perſil, ciboule, champignons, truffes hachées, ſel, poivre & bon beurre ; enſuite ayez des huitres, faites-les blanchir à l'eau : étant blanchies, jettez-les dans vôtre ragoût avec leur eau quand vous voudrez ſervir.

*Brochet en ragoût.* Coupez-le en tronçons, lardez-les d'anguille, faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, ſel, poivre, clous, un bouquet de fines herbes, laurier, baſilic & citron verd ; laiſſez bien cuire le tout à propos : étant cuit, faites à part un ragoût de champignons, huitres, capres & farine frite, avec la même ſauſſe où aura cuit le Brochet : dreſſez le Brochet dans un plat & jettez le ragoût de champignons par deſſus, & le ſervez chaudement.

*Brochet en filet frit.* Vous habillez vôtre Brochet & l'écaillez, puis vous le coupez par tronçons & en faites des filets que vous mettiez mariner ; enſuite vous les tremperez dans une pâte claire, ou les poudrerez de farine ſeulement, & les ferez frire en beurre affiné & les ſervez garnis de perſil frit. Vous pouvez manger ces filets à la ſauſſe blanche, qui eſt une liaiſon de Brochet avec un peu de mie de pain pilé que vous paſſez à l'étamine aprés l'avoir fait boüillir deux ou trois tours dans une caſſerole avec un peu de boüillon ou coulis de poiſſon : faites mitonner vos filets de Brochet dans cette ſauſſe bien aſſaiſonnée de ſel, poivre & fines herbes en bouquet, & ſi vous voulez mettez-y des champignons, des truffes, mouſſerons & jus de citron en ſervant.

*Brochet aux navets.* Coupez vôtre Brochet par petits morceaux, & faites-les blanchir : étant égoutez, paſſez-les au beurre roux, & vos navets à moitié roux auſſi, vous les ferez cuire doucement enſemble & y mettrez une liaiſon de bon goût & ſervez chaudement.

*Brochet au court boüillon.* On coupe le Brochet en quatre ou on le laiſſe entier, on le met dans une caſſerole & on jette deſſus du vinaigre & du ſel tout boüillant. Faites boüillir enſuite du vin blanc, verjus, ſel, poivre, clous,

muscade, laurier, oignons & citron verd, ou orange; & quand il boüillira à grand feu, mettez-y vôtre Brochet que vous laissez cuire; étant cuit, vous le tirez & le servez à sec sur une serviette blanche garnie de persil.

*Brochet farci.* Ayez un ou plusieurs Brochets, écaillez-les & les desossez par le dos, que la tête & la queuë tiennent à la peau : faites une farce avec la même chair & chair d'anguille, assaisonnez-la de sel, poivre, muscade, clous, ciboule, beurre frais, champignons & fines herbes : vôtre farce étant faite, remplissez-en la peau de vos Brochets & la cousez. Vous les ferez cuire dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine, vin blanc, verjus, un peu de boüillon de poisson ou purée claire, un morceau de citron verd, sel & poivre, & sur la fin vous y ajoûterez un ragoût d'huitres, laites de carpes & champignons; vous les dresserez proprement dans un plat & les servirez chaudement.

*Brochet à la sausse d'anchois.* Habillez vos Brochets & les ouvrez par le ventre, incisez-les & les mettez mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier; étant marinez, farinez-les & les faites frire de belle couleur; ensuite faites fondre des anchois avec beurre roux, & les ayant passez à l'étamine, ajoûtez-y du jus d'orange, des capres & du poivre blanc: mettez vos Brochets dans la sausse, & les servez garnis de persil frit.

*Brochet rôti.* Ecaillez-le & l'incisez legerement, lardez-le de moyens lardons d'anguille, assaisonné de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes, mettez-le à la broche tout de son long & l'arrosez en cuisant de beurre, vin blanc, vinaigre, citron vert: étant cuit, faites fondre des anchois dans la sausse & les passez par l'étamine avec un peu de farine cuite, ajoûtez y des huitres amorties dans la sausse avec capres & poivre blanc, & servez chaudement. Vous pouvez, si vous voulez, farcir vôtre Brochet d'une farce de poisson assaisonnée de bon goût.

*Cailles rôties.* On les vuide & on les barde, puis on les fait rôtir à la broche, ensuite on les sert avec un jus d'orange.

*Cailles à la braise.* Voyez pour cela l'Article des Pigeons, & vous y conformez: étant cuites, vous les servirez avec un ragoût de ris-de-veau passé au blanc avec champignons, truffes & crêtes, & y ayant mis les cailles un peu avant que de servir, on y délaye un jaune d'œuf avec de la crême de lait.

*Cailles en ragoût.* Fendez vos cailles en deux sans les séparer, passez-les à la casserole avec lard fondu, assaisonnées d'un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, trois ou quatre champignons, un peu de farine, & moüillez-les de boüillon gras ou de bon jus: laissez cuire le tout doucement; étant cuites, & avant de les servir, jettez y un jus de mouton.

*Canard aux Huitres.* Ayez un Canard sauvage, vuidez-le & le troussez proprement; faites-le cuire à demi à la broche: ensuite faites un ragoût composé de ris-de-veau, truffes & huitres, assaisonné de fines herbes, persil & ciboules hachées, sel & poivre, & faites que le ragoût soit un peu lié: quand il est presque cuit, il faut farcir vôtre Canard du même ragoût & le bien ficeler, crainte que la farce ne tombe: faites-le rôtir encore un peu à la broche; étant cuit, servez-le avec le même ragoût par-dessus; on peut y mettre un coulis de champignons & le servir chaudement.

*Canard en ragoût.* Vôtre Canard étant cuit à la broche, faites un ragoût de ris-de-veau, culs d'artichaux, truffes, champignons, une gousse d'ail, une pointe de vinaigre, un bouquet de fines herbes, le tout passé au roux & bon jus : étant cuit a propos, jettez-le sur vôtre Canard & servez chaudement. Une autre fois, aprés que vôtre Canard est cuit à la broche, coupez-le en filets & le mettez avec des concombres en ragoût, quelques rocamboles dedans & jus de citron & une petite pointe de vinaigre, & le servez chaudement.

*Cardes-d'Artichaux.* Epluchez-les bien de leurs filets en les coupant par morceaux, jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, pour qu'ils ne noircissent point; ensuite faites-les cuire à l'eau avec un morceau de pain : étant cuit, égoutez-les & les passez à la casserole avec un jus de bœuf, moëlle de bœuf hachée, assaisonnée de sel, poivre & un bouquet de fines herbes; laissez mitonner le tout ensemble & les servez chaudement avec un jus de citron ou filet de verjus. Si vous les voulez en maigre, étant cuites à l'eau comme nous venons de dire, & égoutées, faites une sausse blanche avec beurre frais lié d'un peu de farine que vous faites fondre ensemble avec sel, poivre & un peu de vinaigre; étant prêtes à servir, délayez-y deux jaunes d'œufs. Les Cardons d'Espagne s'accommodent comme les Cardes-d'artichaux.

*Cardes-Poirée.* On les épluche de leurs feüilles, on les coupe par morceaux, on les lave & on les fait cuire à l'eau, observant de mettre lorsqu'on les fait cuire des feüilles par-dessus, pour qu'ils ne noircissent point; quelques-uns y mettent un morceau de mie de pain ou un peu de farine, & gros comme une noix de beurre : étant cuites, on les tire & on les met égouter. On fait une sausse de cette maniere. On délaye bien un peu de farine dans une casserole avec un peu de vinaigre & de l'eau, on y met du sel, du poivre & de la muscade râpée; on tourne toûjours cela sur le feu d'un même côté : quand cela a boüilli un peu de temps, on y délaye un jaune d'œuf avec un morceau de bon beurre tout ensemble; quand le beurre est fondu, on la tire du feu, on dresse les Cardes proprement dans un plat & on verse la sausse dessus, & on les sert chaudement.

*Carpe aux champignons.* Ecaillez & vuidez vôtre Carpe, tailladez-la un peu sur les côtez, frottez-la de beurre fondu & la poudrez de sel menu : ensuite faites-la griller; étant cuite, faites un ragoût de champignons, mousserons, laites de carpes & culs d'artichaux; mettez dans la sausse des petites croutes de pain en cuisant avec oignons & câpres : vôtre ragoût étant cuit, jettez vôtre ragoût dessus la Carpe & servez chaudement garni de pain frit.

*Carpe en ragoût.* Ecaillez-la & la vuidez, lardez-la de gros lardons d'anguille, passez-la à la casserole avec beurre roux & un peu de farine frite & champignons; assaisonnez-la de sel, poivre, muscade, clous, une feüille de laurier, un morceau de citron verd & un verre de vin blanc : quand elle sera cuite, mettez-y des huitres fraîches & des câpres, & les laissez un peu mitonner ensemble & servez chaudement.

*Carpe farcie.* Habillez-la & séparez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queuë; ensuite vous faites une farce de la même chair & de chair d'anguille, laites de carpes assaisonnées de fines herbes, sel, poivre, clous, muscade, thim, beurre frais & champignons, le tout haché bien menu : ensuite

farcissez

farcissez vos peaux & les cousez ensemble : vous la mettez cuire au four ou bien dans une casserole avec beurre roux, vin blanc, boüillon de poisson ou purée claire & bon assaisonnement, étendant par dessus du beurre bien manié avec farine frite & persil haché menu. Quand vôtre Carpe est cuite, servez la avec un ragoût de laites de carpes & champignons.

*Carpes au court-boüillon.* Prenez une ou deux Carpes, ôtez-en les ouïes & les dedans des Carpes, mettez-les dans une casserole & jettez par-dessus du vinaigre & du sel tout boüillant, faites-les cuire ensuite avec du vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, clous, poivre & sel ; étant cuites, vous les servez sur une serviette blanche avec persil verd.

*Carpes grillées.* Ecaillez vos Carpes & les vuidez, frottez les de beurre fondu & les poudrez de sel menu : faites-les griller sur le gril ; étant cuites, faites y une sausse avec beurre roux, câpres, anchois, citron vert ou orange, & vinaigre, assaisonnée de sel, poivre & muscade. On peut les servir aussi avec une sausse blanche.

*Carpe rôtie à la broche.* Ayez une belle Carpe laitée, habillez-la, puis vous y ferez une farce avec la laite, chair d'anguille, anchois, champignons, marrons, chapelure de pain, oignons, oseille, persil & thim ; assaisonnez le tout de sel, poivre & clous battus & bon beurre frais ; la farce étant faite, emplissez-en vôtre Carpe & recousez l'ouverture ; ensuite piquez-la de clous de girofle & feüilles de laurier, & l'enveloppez dans du papier bien beurré ; embrochez-la, & en cuisant arrosez-la de lait chaud ou de vin blanc : étant cuite, servez-la sur un ragoût de champignons, laites de carpes, pointes d'asperges, truffes & morilles.

*Casserole.* Prenez un pain mollet dont la croûte soit dorée & ne le chapelez point dessus, percez-le par-dessous & en ôtez la mie ; ensuite ayez un bon hachis de poulets rôtis ou de poulardes, ou autre sorte de viande cuite, passez-le à la casserole avec bon jus & bon assaisonnement, comme si c'étoit pour faire un hachis : étant passé, il faut avec une cuillere en mettre dans le pain que vous aurez fait sécher à l'air du feu du côté de la mie ; & aprés y avoir mis un peu de ce hachis, vous y mettrez quelques petites croûtes de pain par morceaux, & le racheverez de remplir de ce hachis & de petites croûtes, & fermez-le de la même piece que vous avez ôté en le perçant pour en ôter la mie. Prenez ensuite une casserole qui ne soit pas plus grande que vôtre pain, mettez-y au fond des bardes de lard, & ensuite le pain du côté qu'il a été farci ; faites-le mitonner de cette maniere avec de bon jus, faites en sorte qu'il ne soit pas trop pressé ni trop mitonné, en sorte qu'il soit tout entier, le tout bien couvert. Un peu auparavant que de servir, versez-le sur un plat avec adresse, ôtez les bardes, égoûtez un peu la graisse & couvrez vôtre pain d'un bon ragoût de ris-de-veau, culs d'artichaux, truffes & petites pointes d'asperges autour, selon la saison.

*Casserole au fromage.* On l'apprête de même que ci-dessus, hors que dans le pain farci on y met un peu de parmesan râpé ou d'autres fromages ; & quand le pain est cuit & qu'on l'a dressé dans son plat, on le poudre encore du même fromage dont on s'est servi, & on luy fait prendre un peu de couleur dans le four ; & quand on est prêt à servir, on met le ragoût autour & on le sert chaudement.

*Cercelle*, ſe mange rôtie ; & pour cela on la vuide & on la met à la broche ſans larder ; étant à demi cuite, on la flambe avec du lard & on la mange toute ſanglante avec ſel, poivre blanc & jus d'orange.

*Cervelas* ou ſauciſſon gros & court, qu'on fait avec de la chair de cochon & du lard aſſaiſonné de ſel, poivre & une pointe de rocambole, le tout bien haché & mis dans un gros boyau bien ratiſſé : on les fait de la longueur qu'on veut en les liant avec du fil. On les fait cuire dans de l'eau avec des fines herbes, & ils ſe gardent du temps.

*Cervelats de Carême.* Voyez Andoüilles.

*Champignons frits.* Il faut les bien éplucher & les paſſer dans une caſſerole avec un peu de boüillon pour les amortir, puis on les poudre de ſel menu & d'un peu de poivre & farine, & on les frit dans du ſain-doux ou beurre affiné : étant frits, vous les ſervez garnis de perſil frit & jus de citron, ou bien ils vous ſervent pour garnir d'autres plats.

*Champignons en ragoût.* Vous coupez vos Champignons par tranches & les paſſez à la caſſerole avec lard ou beurre frais, aſſaiſonnez les de ſel, poivre muſcade & un bouquet de fines herbes. On y fait une liaiſon avec un peu de farine, jaunes d'œufs & jus de citron ou verjus.

*Champignons à la crême.* Vous les couperez par morceaux & les ferez cuire en caſſerole avec beurre, ſel, poivre, muſcade & un bouquet de fines herbes. Quand ils feront cuits & qu'il n'y aura preſque plus de ſauſſe, mettez-y de la crême naturelle & ſervez chaudement.

On peut, ſi l'on veut, les mettre dans une tourtiere avec lard ou beurre frais, perſil & thim haché bien menu, ciboules entieres, ſel, poivre & muſcade, & on les fait cuire au four comme une Tourte bien riſſolez & panez, ſervez-les avec jus de citron & tranches garnies de perſil frit.

*Champignons.* Pour les conſerver, il faut les bien éplucher & les bien laver ; enſuite les paſſer un peu dans une caſſerole avec du bon beurre, & les aſſaiſonner de toutes ſortes d'épiceries ; étant paſſez, mettez-les dans un pot avec de l'eau ſalée & un peu de vinaigre & du beurre par-deſſus, & couvrez-les bien. Avant que de les employer, il faut les bien deſſaler ; ils ſervent pour toutes ſortes de ragoûts.

Il y a encore une autre maniere de conſerver les Champignons : pour cela on les pele, puis on les fait tremper dans de l'eau fraîche. On fait chauffer d'autre eau dans un chaudron avec un bouquet de feüilles de laurier, de marjolaine & de ciboules, que l'on fait boüillir un boüillon avec les Champignons : cela fait, on les tire ſur un claïon, on les laiſſe égoûter ; & quand ils ſont froids, on les met dans un pot avec du clou, du poivre, de l'oignon, du ſel, des feüilles de laurier & du bon vinaigre, & le bien boucher.

*Champignons en poudre.* Ayez une demi-livre de bons Champignons bien épluchez, demi-livre de morilles, demi-livre de truffes & une livre de mouſſerons, le tout bien épluché : faites-les ſécher au Soleil, ou dans le four quand le pain eſt rétiré ; enſuite vous pilerez le tout enſemble dans un mortier & le paſſerez au tamis ; puis vous le mettrez dans une boëte bien fermée, afin qu'elle ne s'évante pas ; elle vous ſervira toute l'année à mettre dans vos ragoûts.

*Chapons gras*, ſe doivent vuider & barder : on met dans le corps un oignon

piqué de clous, avec sel & poivre blanc ; étant cuits, ôtez la barde, panez-les & les mangez avec cresson amorti dans le vinaigre & sel ; ou bien servez-les avec orange & sel, ou huitres amorties dans le dégoût. Quant aux Chapons qui ne sont pas gras, on les peut piquer de menu lard & les manger de même que les autres, aussi bien que les Poulardes.

*Chevreau.* Pour être bon, il faut qu'il ait plus de quinze jours ou trois semaines : sa chair est assez semblable à celle de l'Agneau, mais elle differe beaucoup au goût & qualité ; on en fait les mêmes apprêts que pour l'Agneau. On le mange rôti ; & pour cela on le fait blanchir à l'eau ou sur la braise ; on le pique de menu lard, & on le mange à la sausse verte ou à l'orange, sel & poivre blanc, ou avec vinaigre.

*Chevreüil*, est une espece de Chevre sauvage. Pour être bon, il doit être jeune ; quand il est avancé en âge, sa chair est dure. Il se mange rôti : pour cela, piquez-le de menu lard & le faites rôtir ; pendant qu'il cuit, passez la ratte par la casserole avec lard fondu & un oignon : étant cuite, pilez le tout dans le mortier & le passez par l'étamine avec jus de mouton, de citron & de champignons, & poivre blanc. Vous le pouvez manger à la sausse douce, comme il est marqué à l'Article de la Biche.

*Chevreüil en casserole.* Lardez vôtre viande de gros lard, passez-le à la casserole avec lard fondu ; étant passé, assaisonnez-le de sel, poivre, laurier, muscade, un bouquet de fines herbes & du boüillon gras, ou eau chaude avec un verre de vin blanc & un morceau de citron vert ; liez la sausse avec farine frite & servez chaudement avec jus de citron : on peut aussi, étant lardé de gros lard, & cuit comme on vient de dire, le laisser refroidir dans son boüillon, & le servir sur une serviette garni de persil vert.

*Chevreüil en civet.* Coupez la chair par morceaux gros comme une épaule de Lievre ; lardez-les de gros lard assaisonné, passez-les à la casserole avec lard fondu ; ensuite faites-les cuire avec boüillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes assaisonné de sel, poivre, muscade, laurier & citron vert ; laissez bien cuire le tout : étant cuit, vous liez la sausse avec farine frite & un filet de vinaigre, & servez chaudement.

*Choux-fleurs.* Epluchez-les bien & les faites cuire à l'eau avec sel, un morceau de beurre & un clou de girofle, à grand feu : ensuite faites les bien égoûter & les dressez proprement dans un plat ; ensuite faites une sausse liée avec beurre, vinaigre, sel, muscade, poivre blanc. Pétrissez vôtre beurre avec un peu de farine avant de le faire fondre, pour lier la sausse ; jettez-la sur vos Choux-fleurs & les servez chaudement. Les Choux-fleurs se mangent aussi en salade.

*Choux farcis.* Prenez une bonne tête de Chou-pommé, ôtez-en le pied & un peu dans le corps ; faites-le blanchir dans l'eau : étant blanchi, tirez-le & le laissez égoûter ; ensuite ouvrez-le adroitement & en étendez les feüilles qui doivent toutes se tenir ensemble : étant ouvert, on y met dans le milieu une farce composée de chair de volaille & quelque morceau de roüelle de veau, du lard blanchi, de la graisse de jambon cuit, des truffes & champignons hachez, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, le tout assaisonné de fines herbes & épices, avec de la mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, le tout bien haché & pilé dans le mortier. Vôtre Chou étant rem-

pli de farce, refermez le, ficelez-le proprement & l'empotez dans une marmite ou casserole avec des tranches de veau ou de bœuf bien battu ; rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus, faites-luy prendre couleur ; & étant coloré, mettez-y une pincée de farine & faites prendre couleur tout ensemble : moüillez ensuite de bon boüillon & l'assaisonnez de fines herbes & tranches d'oignon ; & étant à demi cuit, mettez le tout avec vôtre Chou, les tranches & le jus, & faites-les cuire ensemble avec poivre & clous ; prenez garde de trop mettre de sel. Quand tout sera cuit, il le faut dresser dans un plat sans boüillon, & mettre un ragoût de champignons par-dessus, & servez chaudement.

*Cimier*, est la piece de chair du bœuf qui fait partie de la cuisse qui contient plusieurs tranches : chaque tranche contient trois morceaux, dont le premier s'appelle la *Piece ronde* ; le second la *Semelle* ; & le troisiéme le *Tendre* : le derriere du Cimier est contenu depuis les tranches jusqu'à la queuë ; on le nomme *Culotte*.

*Cochon de lait rôti.* Prenez un petit Cochon de lait, échaudez-le bien & le vuidez proprement, battez-le un peu avec un bâton autour du corps, pour en rendre la chair plus délicate, mettez dans le corps du sel, du poivre, une ciboule, un oignon piqué de clous & un morceau de beurre : on le met à la broche ; & quand il est un peu échauffé, on l'arrose par-tout d'huile d'olive avec une plume ; étant cuit, tirez-le & le servez chaudement

*Cochon de lait farci.* Vôtre Cochon de lait étant bien échaudé & vuidé, hachez le foye à part avec du lard blanchi, des truffes & des champignons, quelques câpres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes, sel & poivre, & muscade ; passez le tout dans la casserole : étant cuit, vous en farcissez le corps de vôtre Cochon, & cousez avec du fil l'ouverture & le faites rôtir, l'arrosant avec une plume d'huile d'olive : étant cuit, servez-le chaudement.

*Cochon de lait en ragoût.* Coupez-le en quatre & le passez à la casserole avec lard fondu ; étant bien passé, tirez-le & le faites cuire avec bon boüillon, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, sel, poivre & muscade : le tout étant presque cuit, mettez-y un verre de vin blanc. Passez dans vôtre lard qui vous a servi à passer vos quartiers de Cochon, des huitres & farine, un morceau de citron, câpres & olives desossées, & jettez le tout dans vôtre ragoût : étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement.

*Concombres farcis.* Prenez des Concombres qui ne soient point trop gros, pelez-les bien & les vuidez de leurs semences par un des bouts, sans les couper ; ensuite faites une farce de toutes sortes de blancs de volaille ou d'un morceau de rouëlle de veau, le tout bien haché avec lard, moëlle de bœuf, jambon cuit, des champignons, truffes & de toutes sortes de fines herbes : tout cela bien haché & assaisonné, farcissez vos Concombres & les faites un peu blanchir ; ensuite mettez-les cuire dans de bon jus ou boüillon gras : prenez garde qu'ils ne soient pas trop cuits ; étant cuits, tirez-les & les coupez en deux, laissez-les refroidir ; faites une pâte avec de la farine délayée dans de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu & un œuf, le tout battu ensemble : trempez vos Concombres dans cette pâte

& ayez du sain-doux tout prêt, & les faites frire de belle couleur, dressez-les dans un plat & servez chaudement.

*Concombres à la Matelotte.* On les farcit comme on le vient de dire, & on les fait cuire dans de bon jus; étant cuits, on les dégraisse bien & on observe qu'il n'y ait point trop de sausse: liez-la avec quelque bon coulis; & avant que de servir, jettez un filet de vinaigre & servez chaudement.

*Côtelettes farcies.* Prenez des Côtelettes de mouton ou de veau; faites-les cuire dans une marmite avec bon boüillon: étant cuites, ôtez la chair & en gardez les os: ensuite hachez cette chair avec lard, de la tetine de veau cuite, un peu de persil & de la ciboule, des champignons & truffes, le tout haché ensemble & pilé encore dans un mortier avec les épices & assaisonnemens necessaires, une mie de pain trempée dans du lait & un peu de crême de lait; liez vôtre farce avec des jaunes d'œufs, de maniere qu'elle ne soit pas trop liquide: ensuite vous faites des bardes de lard de la grandeur de vos Côtelettes, & mettez de cette farce sur les bardes avec l'os des Côtelettes, & vous faites la même chose à chaque Côtelette que vous formerez rondement avec un coûteau trempé dans des œufs foüettez, comme si c'étoit une Côtelette veritable; vous les dorez & panez par-dessus, vous les rangez dans une tourtiere, puis vous les mettez au four pour leur faire prendre une belle couleur, aprés quoy on les sert chaudement.

*Coulis de Bœuf pour differens Potages gras.* Prenez un morceau de Bœuf de cimier que vous faites rôtir à la broche bien rissolé: pilez tout chaud tout ce qui est le plus cuit avec croûton de pain, carcasses de Perdrix & autres que vous aurez; le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passez-le dans une casserole avec jus & bon boüillon, & l'assaisonnez de sel, poivre, clou, thim, basilic, un morceau de citron vert. Vous le faites boüillir quatre ou cinq boüillons & le passez dans l'étamine, & vous en servez pour mettre sur vos potages avec jus de citron.

*Coulis de Veau & de Jambon.* Prenez un morceau de roüelle de Veau & la moitié autant de Jambon maigre; coupez l'un & l'autre par tranches, mettez-les dans une casserole suer à petit feu; & quand il est cuit, mettez-y des croûtes de pain séches, ciboules, persil, basilic, clous de girofle & bon boüillon bien assaisonné; & le tout étant de bon goût, passez-le à l'étamine & le tenez un peu épais.

*Coulis de Chapon.* Prenez un Chapon rôti, pilez-le dans un mortier le plus que vous pourrez: ensuite passez des croûtes de pain dans du lard fondu; & étant bien rousses, vous y mettez de la ciboule, persil, basilic & un peu de mousserons bien hachez que vous mêlerez avec vôtre Chapon pilé & acheverez de le passer sur le fourneau; ajoûtez-y de bon boüillon, autant que vous jugerez à propos, & le passez par l'étamine.

*Coulis de Perdrix.* Vous prenez deux Perdrix rôties, vous les pilez dans un mortier avec les bardes de lard dans lesquelles vous les aurez fait cuire; ensuite prenez une pincée de truffes vertes & autant de champignons frais que vous passerez dans du lard fondu avec fines herbes, ciboules, basilic, marjolaine; puis vous mêlerez vôtre viande pilée ensemble dans la même casserole avec deux bonnes cuillerées de jus de veau, pour les faire mitonner mitonner à petit feu; & vous le passerez ensuite dans l'étamine.

*Coulis de Canard.* Ayez un Canard rôti, pilez-le dans un mortier : faites rissoler du jambon dans une casserole & les mettez dans un pot avec une poignée de nantilles pour faire cuire le tout ensemble ; mettez-y deux ou trois clous de girofle, une gousse d'ail, de la sariette & ciboule ; & aprés qu'il sera cuit, pilez le tout avec la viande du Canard & le passez dans une casserole avec lard fondu & ensuite du boüillon clair, afin que ce Coulis ait un beau blond, puis vous le passez à l'étamine.

*Coulis de gros Pigeons.* Faites rôtir deux ou trois gros Pigeons, puis les pilez dans un mortier ; hachez-y trois anchois, une pincée de câpres, un peu de truffes & morilles, deux ou trois rocamboles, persil & ciboule : le tout bien haché, mêlez-le avec la viande des Pigeons & passez-le dans une casserole avec du lard fondu ; mettez-y du bon jus, passez-le par l'étamine & le tenez aussi épais que vous jugerez à propos.

*Coulis blanc.* Faites rôtir une Poularde à la broche, prenez-en le blanc avec un morceau de veau cuit aussi bien blanc ; pilez le tout dans un mortier : ayez ensuite un quarteron d'amandes douces pelées ; pilez-les bien, ajoûtez-y une mie de pain bien blanc trempé dans de bon boüillon, mettez le tout ensemble dans une casserole & le moüillez de bon boüillon ; le tout bien assaisonné, faites le boüillir un boüillon ou deux & le passez par l'étamine, & en le passant, vous y pouvez mettre un peu de lait ou de crême pour le rendre plus blanc, & prendre garde qu'il ne tourne en le faisant chauffer.

*Coulis blanc en maigre.* Prenez des amandes douces ce que vous jugerez à propos, vous les pelerez & les pilerez dans un mortier ; il faut avoir de la mie de pain trempé dans de la crême ou du lait, & des filets de poisson cuits, les plus blancs que vous pourrez, ajoûtez-y des mousserons frais, des truffes blanches, basilic, ciboules avec boüillon le plus clair que vous aurez, & laisserez boüillir le tout l'espace d'un quart-d'heure, aprés quoy vous le passez à l'étamine. Ce Coulis est propre à tout ce qu'on a de blanc.

*Coulis maigre.* Il faut passer des oignons & carottes dans du beurre, & étant bien roux, vous y jetterez une poignée de persil, un peu de basilic, clous de girofle, des croûtes de pain & du boüillon de poisson ; laissez-le un peu mitonner & le passez à l'étamine.

*Coulis de Racines.* Prenez des Carottes, racines de Persil, Panais & Oignons par tranches, le tout passé au beurre dans une casserole ; puis vous les pilez dans un mortier avec une mie de pain trempée dans du boüillon dépuré : faites boüillir le tout dans une casserole & l'assaisonnez de bon goût. Vous le passez tout chaud dans l'étamine, & vous vous en servez pour tous les Potages d'Oignons blancs, de Porreaux, de Cardes, &c.

*Coulis de Nantilles.* Il faut prendre des croûtons de pain, des carottes, panais, racines de persil, oignons par tranches passez au beurre bien chaud : si c'est en gras, vous vous servez de lard bien roux & vous y jettez vos racines & vos croûtons de pain : faites bien rissoler le tout jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin bien roux ; mettez-y des Nantilles cuites & du boüillon, & l'assaisonnez de bon goût. Ayant boüilli quatre ou cinq boüillons avec un morceau de citron, passez-le par l'étamine : il vous sert pour tous les potages de Nantilles, aux croûtes farcies de Nantilles & à beaucoup d'autres. En gras, il vous sert pour des Potages de Pigeons, de Canards, perdrix & autres.

*Court-boüillon*, est une façon particuliere de cuire certains Poissons : il est composé d'eau, de vinaigre, de sel & de beurre.

*Crêpine*, est une farce composée de cette maniere. Prenez de la rouëlle de veau & un morceau de lard, & les faites blanchir ensemble dans le pot : étant refroidis, hachez-les avec de la panne, quelques blancs de ciboules, deux ou trois rocamboles & autres assaisonnemens. Pilez encore le tout dans un mortier avec un peu de crême ou de lait & des jaunes d'œufs, & mettez ensuite cette farce dans des Crêpines, comme du boudin blanc. On les fait cuire dans une tourtiere à petit feu, bien proprement & de belle couleur, & on les sert chaudement.

*Crêtes-de-Coq farcies.* Prenez-en des plus belles & des plus grandes, & les faites cuire à demi ; ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe d'un coûteau : ayez une farce faite avec un blanc de poulet ou de chapon, moëlle de bœuf, lard pilé, sel, poivre, muscade & un jaune d'œuf ; ensuite farcissez vos Crêtes & les faites cuire en casserole avec boüillon gras & quatre ou cinq champignons coupez par tranches ; délayez-y un jaune d'œuf crud & mettez-y un peu de jus de bœuf & servez chaudement.

*Croquets*, est un composé d'une farce délicate qui se fait ainsi : prenez des estomacs de Poulardes, de Chapons, de Poulets & de Perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait & toutes sortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crême, & de la crême de lait autant qu'on juge à propos ; le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs. Avec cette farce on forme des Croquets en rond ; on les roule dans un œuf battu, on les pane en même temps & on les laisse reposer sur un plat, pour les frire ensuite dans du sain-doux & les servir chaudement.

*Culotte de Bœuf*, est un morceau proche de la queuë que l'on appelle derriere de cimier. Prenez une culotte de Bœuf aussi grande ou petite que vous voudrez ; lardez-la de jambon & de lard bien assaisonné de poivre, sel, coriande, canelle, clous de girofle & muscade battus, persil, oignons, rocambole, le tout bien mêlé ensemble : vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans vôtre lard, & larderez vôtre viande dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrediens & la mettrez dans une casserole pour la faire un peu mariner, avec oignons, persil, rocambole, basilic, thim, verjus, tranches de citron & un peu de boüillon. Il faut l'y laisser deux heures & la faire cuire dés le soir pour le lendemain. Vous la mettrez dans une serviette avec des bardes de lard, & vous serrerez bien la serviette afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissez une marmite proportionnée ; vous mettez une assiette d'argent ou de terre au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande ; & pour assaisonnement, vous y mettez de la panne de porc ou graisse de bœuf bien fraîche, environ trois livres, suivant que vôtre piece de bœuf est grosse : vous y ajoûtez du verjus, du vin blanc, gingembre, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriande entiere, du fenoüil & de l'anis. Tout cela étant dans vôtre marmite, vous la couvrez &

laissez bien consommer vôtre piece de bœuf en cuisant tout doucement. Quand elle est cuite, vous la laissez refroidir dans sa graisse : étant froide, vous la tirez & la coupez en tranches minces & la servez en qualité de Bœuf à la Royale. Si vous la voulez pour grosse entrée il ne faut pas la couper : vous faites un grand godiveau que vous mettez dans le plat où vous voulez servir vôtre piece de Bœuf ; vous la couvrez du même godiveau & la mettez au four une heure de temps. Pour la servir, il faut avoir un coulis de Bœuf bien fait & de bon goût ; faire un rond au-dessus du godiveau, faire entrer dedans vôtre coulis, qu'il pénétre bien par-tout & un jus de citron par-dessus & servez chaudement.

*Daim*, est une espece de Cerf, excepté qu'il a le poil plus blanc & qu'il est plus petit que le Chevreüil. Il s'apprête de plusieurs façons : si on le veut manger rôti, on le larde de gros lard assaisonné de sel, poivre, clous pilez, & le mettez tremper avec vinaigre, laurier & sel ; on le fait rôtir à la broche à petit feu, en l'arrosant avec le même vinaigre ; étant cuit, mettez anchois, câpres, échalottes coupées & citron vert dans la sausse que vous lierez avec farine frite & le servez chaudement. On peut aussi le piquer de menu lard & le faire mariner avec cinq ou six gousses d'ail, & le faire rôtir à la broche enveloppé de papier, puis le manger à la poivrade. Le Fan de Daim se peut manger de même, hors qu'il ne faut point la marinade si forte. On peut aussi servir une cuisse de Fan avec la croupe moitié piquée, moitié panée & une poivrade dessus ; ou bien étant piqué de menu lard, le manger à l'aigre-doux, faisant la sausse avec le dégoût, sucre, canelle, poivre blanc, citron vert, un peu de sel, farine frite & échalotte coupée : vous ferez boüillir le tout à petit feu avec vin clairet ou vinaigre, & tournerez de temps en temps vôtre Fan afin qu'il en prenne le goût, & servirez chaudement avec des câpres.

*Daube*, est un ragoût qui se mange froid. On se sert pour cela de Gigot de Veau ou de Mouton, de Poulets-d'inde, Canard, Oisons & autres.

*Daube d'un Gigot de Veau.* Otez-en la peau & le faites blanchir ; piquez-le de menu lard & le mettez tremper en verjus, vin blanc, sel, poivre, clous, laurier & un bouquet de fines herbes : ensuite faites le rôtir à la broche & arrosez-le de la marinade ; étant cuit, faites une sausse avec le dégoût, un peu de farine cuite, câpres, tranches de citron, jus de champignons & un anchois ; laissez-y mitonner quelque temps vôtre Gigot avant que de le servir, puis servez-le pour entrée. On peut accommoder de même une Eclanche de Mouton à la Daube.

*Daubes d'Oisons.* Il faut larder les Oisons de moyen lard assaisonné d'épices & de sel, & les mettre cuire dans une marmite avec boüillon & vin blanc, sel, poivre, laurier, clous de girofle & fines herbes, & les laisser cuire jusqu'à ce que le boüillon soit presque consommé ; étant cuits on les laisse refroidir dans leur boüillon, puis on les tire & on les sert à sec sur une serviette blanche garnie de persil vert. Les Poulets d'Inde, Chapons gras, Perdrix & autres pieces se font de même.

*Dindon farci.* Prenez un Dindon & le troussez pour rôtir, ne le faites point blanchir ; détachez la peau de dessus l'estomac pour le pouvoir farcir d'une farce faite ainsi. Ayez du lard haché cru, du persil, de la ciboule & tou-

tes

tes sortes de fines herbes; le tout bien haché & même pilé un peu dans le mortier & bien assaisonné, farcissez vôtre Dindon entre la peau & la chair, & un peu dans le corps; il faut aprés cela le bien ficeler & le faire rôtir à la broche: étant cuit, dressez-le dans un plat & mettez par-dessus un bon ragoût de ris-de-veau composé de toutes sortes de garnitures, & servez chaudement. On peut faire la même chose à l'égard des Poulets, Pigeons & autres Volailles; & pour les déguiser d'un jour à l'autre, on peut les mettre à la braise les ayant farcis comme le Dindon; étant cuits, les bien égouter, & les servir avec un bon ragoût de truffes & ris-de-veau, le tout bien passé, dégraissé & lié d'un bon coulis.

*Dindon à l'essence d'oignons.* Vôtre Dindon étant farci & cuit à la broche, comme ci-dessus, coupez des oignons par tranches & les passez à la casserole avec lard fondu; étant passé, égoutez un peu de la graisse, moüillez-le de jus & le liez d'un bon coulis. Quand le tout est un peu cuit, on le passe par l'étamine & on le remet dans une casserole pour luy faire prendre quelques boüillons; vous dressez vôtre Dindon dans un plat & jettez la sausse dessus, & servez chaudement.

*Eperlans frits.* Il faut les écailler & les vuider, les mettre mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboule & laurier; ensuite les essuyer sur un linge, les fariner & les faire frire, & les servir chaudement avec du persil frit.

*Eperlans en ragoût.* Mettez-les en casserole & les faites cuire avec beurre & un peu de vin blanc, sel, poivre, muscade, un morceau de citron vert & un peu de farine frite pour liaison, & en servant mettez y des câpres.

*Eclanche de Mouton farcie.* On la fait cuire à la broche; étant cuite on en tire toute la viande, de maniere qu'il n'y reste que les os attachez ensemble. Il faut dégraisser cette chair & la bien hacher avec du lard blanchi, un peu de graisse ou de moëlle, des fines herbes, de la ciboule & du persil, un peu de tetine de Veau, une mie de pain trempée dans de bon boüillon, deux jaunes d'œufs & deux entiers: le tout étant bien haché, assaisonné & pilé dans le mortier, on met l'os dans le plat que l'on veut servir, & on fait paroître le petit bout de l'Eclanche. On met tout autour la moitié de ce godiveau: vous faites un creux façonné comme est l'Eclanche; vous trempez les mains dans un œuf battu, afin que rien ne s'y attache; vous remplissez ce creux d'un ragoût de toutes sortes de garnitures bien passé & cuit & bien assaisonné, & on acheve de le remplir avec la farce qui fasse le même dessein qu'une Eclanche: le tout étant bien pané, mettez-le au four pour luy faire prendre couleur. Etant coloré, tirez-le du four, ôtez bien la graisse qui est autour du plat; & par une petite ouverture au-dessus, mettez-y un peu de coulis bienfait, & recouvrez-le pour le servir chaudement.

*Eclanche de Mouton farcie à la crême.* Ayez une grosse Eclanche, desossez-la & en prenez toute la chair; prenez aussi un morceau de Veau, de la panne, un morceau de lard, de la graisse de Bœuf, & vous hachez bien le tout ensemble: vous y mettez un peu de ciboule & de persil haché avec deux ou trois rocamboles, un peu de basilic, le tout bien haché & assaisonné de sel, poivre, épices fines & un peu de coriande: vous mêlez & pilez le tout dans un mortier avec crême, jaunes d'œufs & mie de pain: étant bien battu, vous en farcissez vôtre os en façon d'Eclanche; vous la dorez de blanc

d'œuf & mie de pain par-dessus. Vous la faites cuire au four sur une tourtiere avec des bardes de lard dessous : il faut que la farce ait un peu de corps, afin qu'elle ne rompe point ; étant cuite & de belle couleur, dégraissez-la & la servez chaudement.

*Eclanche de Mouton à la Royale.* Prenez une Eclanche mortifiée, ôtez-en la graisse & la chair qui est autour du manche, battez-la & la lardez de gros lard bien assaisonné ; ensuite farinez la & luy faites prendre couleur dans du sain-doux chaud. Aprés il la faut empoter avec toutes sortes de fines herbes, quelques oignons piquez de clous de girofle, avec de bon boüillon ou de l'eau : couvrez bien le pot & la faites cuire long temps à petit feu ; étant cuite, il faut avoir un bon ragoût de champignons, truffes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, ris-de-veau, le tout bien passé ; on y met aussi quelque bon coulis : ensuite on tire l'Eclanche du pot, on la dresse dans son plat, & on met le ragoût par-dessus & on sert chaudement : on peut mettre boüillir quelque temps l'Eclanche dans le ragoût pour luy en faire prendre le goût.

*Eclanche de Mouton à la chicorée.* Faites rôtir l'Eclanche, prenant garde qu'elle ne soit point trop cuite : pendant qu'elle cuira, coupez de la chicorée par tranches & la faites un peu blanchir ; tirez-la & la laissez égouter ; prenez du lard & le coupez en petites tranches, & faites un petit roux avec un peu de farine & de bon jus, le tout bien assaisonné & un bouquet de fines herbes dedans avec un filet de vinaigre. Faites cuire vôtre chicorée dedans & prenez garde qu'elle ne noircisse : faites que le ragoût soit un peu de haut goût, dressez-le dans un plat & servez l'Eclanche dessus.

*Ecrevisses en ragoût.* Prenez des Ecrevisses, lavez-les bien & les faites cuire dans de l'eau ; ensuite épluchez-les & ôtez-en les queuës & les pinces, & les mettez à part, passez-les dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine, mettez-y quelques truffes coupées par tranches, des petits champignons, culs d'artichaux, pointes d'asperges : étant passez, moüillez-les de bon boüillon de poisson ou autre ; mettez-y un bouquet de fines herbes, vous pouvez y mettre des laitances de carpes, le tout bien assaisonné, laissez-le cuire à petit feu ; étant cuit, servez chaudement.

*Esturgeon à la Sainte-Menehoult en gras.* On le coupe par grosses tranches qu'on met cuire dans du lait, du vin blanc, une feüille de laurier, le tout bien assaisonné, avec un peu de lard fondu : on fait cuire là-dedans doucement les tranches d'Esturgeon ; ensuite on les pane & on les fait griller, & on les sert à sec ou avec une sausse dessous comme à la queuë de Mouton, & servez chaudement.

*Esturgeon en Fricandeaux en gras.* Prenez des tranches d'Esturgeon, piquez-les de lard, farinez-les tant soit peu & leur faites prendre couleur dans du lard ou sain-doux : cela fait, mettez-les dans une casserole avec bon jus de Bœuf, fines herbes, truffes, champignons, ris-de-veau & un bon coulis ; le tout étant cuit à propos & bien dégraissé, vous y mettez un filet de verjus & le servez chaudement.

*Esturgeon en Haricot aux navets.* Vous le faites cuire à l'eau & au sel, poivre, thim, oignons & clous ; si vous avez du boüillon, vous y en mettez : étant cuit, vous passez vôtre Esturgeon au roux avec du lard ; ensuite vous le mettez égouter & le jettez dans un coulis préparé avec vos navets ; vous y mettez un peu de jambon haché menu, & servez chaudement.

*Eſturgeon au court-boüillon.* Faites-le cuire dans un bon court-boüillon, & le ſervez à ſec ſur une ſerviette blanche ; ou bien vos tranches d'Eſturgeon étant cuites, vous les paſſez en ragoût dans du beurre avec champignons, truffes, morilles, laitances de carpes, aſſaiſonné de ſel, poivre & fines herbes, & ſervez chaudement.

*Faiſan à la ſauſſe de Carpe.* Ayez un Faiſan bien trouſſé, bardez-le d'une bonne barde de lard & le faites rôtir, prenant garde qu'il ne ſéche pas trop. Pendant qu'il cuit, prenez une caſſerole, rangez au fond des tranches de veau, des tranches de jambon, quelques tranches d'oignons, racines de perſil & un bouquet de fines herbes. Il faut avoir une Carpe & la vuider, la laver dans une eau ſeulement, la couper par morceaux & l'arranger dans la même caſſerole, mettre le tout ſur le feu & l'y laiſſer prendre couleur : enſuite moüillez le tout de bon jus de Veau avec une bouteille de bon vin, une gouſſe d'ail, des champignons hachez, des truffes, quelques petites croûtes de pain : faites bien cuire le tout, prenant garde de ne pas trop ſaler. Quand il eſt bien cuit, paſſez-le par l'étamine à force de bras, & faites que la ſauſſe ſoit un peu liée. Vôtre Faiſan étant cuit, débardez-le & le dreſſez dans un plat avec la ſauſſe par-deſſus, & ſervez chaudement. Les Faiſans & Faiſandeaux ſe mangent auſſi rôtis ; & pour cela plumez-les à ſec & les vuidez, piquez-les de menu lard & les ſervez avec une ſauſſe au verjus, ſel & poivre, ou à l'orange.

*Farce*, s'entend des viandes & autres choſes qu'on hache pour en farcir quelques Volailles ou autres choſes. Voyez *Croquet*, *Eclanche*, *Dindon*, &c.

*Farce de Poiſſon.* Prenez des Carpes, Brochets, Anguilles & autres Poiſſons, habillez-les & les deſoſſez : hachez toutes ces chairs ſur une table ; faites une omelette qui ne ſoit pas trop cuite & y hachez des champignons, des truffes, du perſil & de la ciboule : l'omelette étant cuite, hachez-la avec le reſte, & aſſaiſonnez bien le tout ; ajoûtez y une mie de pain trempée dans du lait, du beurre & quelques jaunes d'œufs ; faites que vôtre Farce ſoit bien liée : elle vous ſervira pour farcir des ſoles, des carpes ſur l'arête, pour faire des petites andoüillettes, pour farcir des choux, former des petits croquets, des pigeons & toute autre choſe que vous jugerez à propos.

*Féves vertes à la crême.* Prenez des Féves, ôtez-en la peau, paſſez les enſuite à la caſſerole avec beurre à demi-roux ; étant bien paſſées, aſſaiſonnez-les de ſel, d'un peu de perſil haché menu, d'un peu de ſariette & quelques ciboules entieres ; mettez-y de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire : étant cuites comme il faut, mettez-y de la crême fraîche & luy faites prendre un boüillon, dreſſez-les dans un plat & les ſervez chaudement.

*Foyes gras à la crêpine.* Il faut avoir des Foyes gras, prendre les plus maigres & les hacher avec du lard blanchi, un peu de graiſſe & de moëlle, des truffes & des champignons, quelques ris-de-veau, un peu de perſil & de ciboule, & du jambon cuit, le tout bien haché & lié d'un jaune d'œuf ; coupez de la Crêpine par morceaux, ſelon la groſſeur de vos foyes pour les pouvoir rouler dedans ; mettez de la farce ſur cette Crêpine coupée, & enſuite un foye gras par-deſſus, puis de la farçe : faites que le tout ſoit bien renfermé dans la Crêpine : vous mettez ces foyes ainſi accommodez ſur une feüille de papier pour les faire griller avec un peu de lard fondu, ou bien dans une tourtie-

re & les mettez au four. Etant cuits tirez-les, égoutez bien la graiſſe & les dreſſez dans un plat avec un peu de jus chaud deſſus, aſſaiſonné d'un peu de poivre & de ſel; & ayant preſſé le jus d'un orange, ſervez chaudement.

*Froyes gras aux champignons.* On prend des foyes gras dont on ôte l'amer, on les met dans une tourtiere avec bardes de lard deſſous, aſſaiſonnez-les de ſel & poivre & les couvrez d'autres bardes de lard; enſuite mettez-les cuire au four, ou feu deſſus & deſſous, prenant garde qu'ils ne ſéchent trop: enſuite prenez des champignons bien épluchez & bien lavez, mettez-les dans un plat avec un peu de lard & un peu de verjus, & enſuite ſur le feu; paſſez dans une caſſerole quelques tranches de jambon avec un peu de lard & de farine, & un bouquet de fines herbes; moüillez-les de bon jus de Veau qui ne ſoit point ſalé, mettez les champignons cuire avec, & les foyes bien égoutez dans la même ſauſſe: quand tout eſt cuit à propos, mettez-y un filet de vinaigre & ſervez chaudement. On peut, quand ils ſont cuits dans une tourtiere, comme on vient de dire, les ſervir dans un plat avec un peu de quelque bon jus, & y preſſer le jus d'un orange & ſervir de même.

*Foyes gras au Jambon.* Il faut prendre du jambon, le couper bien mince & le paſſer au roux avec vos foyes; mettez-y une ciboulette & un peu de perſil haché menu & bon aſſaiſonnement, avec un morceau de citron: faites-les cuire à petit feu; étant cuits, ſervez-les chaudement avec un bon jus par-deſſus.

*Foyes gras à la braiſe.* Ayez des Foyes gras, poudrez-les de ſel menu & poivre, & les ayant enveloppées d'une barde de lard & mis dans une feüille de papier que vous moüillez un peu par-deſſus de peur qu'il ne brûle, vous les ficelez & les mettez entre deux braiſes cuire doucement, & les ſervez avec le jus.

*Foye de Veau.* Ayez un bon Foye de Veau, le plus blanc que vous pourrez trouver, lardez-le de gros lardons aſſaiſonnez de ſel & de poivre; mettez-le dans une terrine: ouvrez-le un peu dans le milieu, & mettez dedans l'entaille du ſel, du poivre & un peu de clous de girofle battus; mettez par-deſſus un morceau de moëlle, ajoûtez-y un verre d'eau, couvrez-le bien & le faites cuire ſur un réchaud à petit feu: étant cuit, on y met un verre de vin & un filet de vinaigre, & on luy fait prendre encore quelques boüillons, puis on le ſert chaudement. On peut auſſi le manger froid.

*Fricandeaux farcis.* Prenez de la cuiſſe de Veau, coupez-la par tranches un peu minces, battez-les un peu avec le dos d'un coûteau, piquez-les de moyen lard, rangez-les ſur une table le lard en-deſſous; garniſſez le milieu d'un peu de bonne farce faite avec un morceau de Veau, moëlle de Bœuf, un peu de lard & œufs aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines herbes: on l'étend deſſus à l'épaiſſeur d'un écu; on trempe les doigts dans de l'œuf battu, & on les paſſe ſur le bord du Fricandeau, afin que le Fricandeau que vous mettrez par-deſſus s'y attache bien, & qu'il ſoit comme une même choſe. Le lard doit paroître de tous côtez. Rangez vos Fricandeaux dans une caſſerole & les mettez ſur de la braiſe; couvrez-les bien & leur faites prendre couleur des deux côtez: enſuite tirez-les & les égoutez un peu de leur graiſſe, de maniere qu'on y puiſſe faire un petit roux avec un peu de farine: aprés vous les moüillerez avec de bon jus de Bœuf ou autres, & les remettrez dans la caſſerole pour

les faire bien cuire ; ajoûtez-y quelques truffes, des champignons & ris-de-Veau, quelque bon coulis de pain, & dégraissez bien le tout. Avant que de servir, jettez-y un filet de verjus ; rangez-les dans un plat, vôtre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

*Gigot de Veau farci.* Ayez un Gigot de Veau, levez en la peau & laissez-y tenir le manche : prenez toute la chair de vôtre Gigot & en faites une farce avec de la graisse de Veau, du lard, fines herbes, fines épices, poivre, sel, persil & ciboules hachées, champignons, une mie de pain trempée dans de la crême avec quatre jaunes d'œufs cruds, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier : ensuite vous en farcissez l'os de vôtre Gigot & le couvrez bien de sa peau & le cousez : vous le faites cuire avec bon boüillon ; étant cuit, vous le servez avec un ragoût de champignons.

*Gigot de Veau à l'Estoufade.* Lardez-le de gros lard & le passez à la casserole ; mettez-le aprés étouffer dans une terrine avec champignons, une cuillerée de boüillon, un verre de vin blanc, sel & poivre, un bouquet de fines herbes, clous & muscade. Quand il sera cuit, liez la sausse d'un coulis & le servez chaudement.

*Godiveau d'un Poupeton.* Prenez de la cuisse de Veau, de bonne graisse blanchie & du lard blanchi ; hachez bien le tout, mettez y quelques truffes & champignons hachez, de la ciboule, du persil, une mie de pain trempée dans de bon jus, quatre œufs, deux entiers & deux jaunes, & formez le Poupeton comme un Pâté dans la casserole, avec des bardes de lard dessous. Ayez ensuite des petits Pigeonneaux, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & les moüillez de jus ; mettez-y toutes sortes de fines herbes & bonnes garnitures, & quelques petites tranches de jambon bien minces, le tout bien assaisonné ; vôtre ragoût de Pigeonneaux étant cuit & de bon goût, vous le laissez refroidir & l'arrangez dans vôtre Poupeton, & achevez de le couvrir avec la farce ; & afin qu'il ne creve pas, on bat un œuf, & avec la main on l'accommode proprement & on renverse dessus les bardes qui sont autour. Cela fait, on le met cuire à la braise à petit feu dessus & dessous ; étant cuit, on le dégraisse & on le met dans un plat, & on le sert chaudement.

*Grenade.* Il faut avoir des Fricandeaux piquez de petit lard, & une casserole ronde qui ne soit pas trop grande ; mettez-y des belles bardes de lard dessous, & rangez vos Fricandeaux le lard en-dehors, qu'ils soient en pointe au milieu & qu'ils se touchent l'un à l'autre, de peur que cela ne se defasse en cuisant. On les fait tenir ensemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel on moüille la main pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reste. On met dans le creux que cela fait & tout autour, un peu de godiveau, reservant le milieu pour y mettre six petits Pigeonneaux passez en ragoût avec des ris-de-Veau, truffes, champignons & petites tranches de jambon, le tout bien assaisonné, cuit & de bon goût, on les met dans la Grenade ; on couvre le dessus du reste de la farce ou godiveau, la façonnant avec la main trempée dans de l'œuf battu, & on joint les Fricandeaux tout contre. On met par-dessus encore quelques bardes de lard & on les fait cuire à la braise afin qu'ils prennent belle couleur. Pour servir, il faut le renverser sens-dessus-dessous ; & l'ayant bien dégraissé, vous ouvrirez la poin-

te des Fricandeaux comme à une Grenade, & servirez chaudement.

*Grenoüilles.* Prenez des cuisses de Grenoüilles, écorchez-les, lavez-les bien & les fricassez comme une fricassée de Poulets : ou bien si vous voulez les faire frire, trempez les dans une pâte claire & les faites frire dans du beurre ou de bonne huile de noix : étant bien frites, servez-les avec verjus, sel & poivre.

*Grillade.* Quand on a quelques Volailles froides, comme Poulet-d'Inde ou autre, vous en pouvez prendre les aîles, les cuisses & le croupion, les griller avec sel & poivre, passer un peu de farine dans la casserole avec lard fondu, y mettre quelques huitres, anchois, câpres, muscade, un peu de laurier & de citron vert, un filet de vinaigre & un peu de boüillon, faire mitonner le tout ensemble & le servir chaudement.

*Grives.* La veritable saison de les manger est le temps de la vendange, auquel temps elles sont grasses, sur-tout lorsqu'elles ont mangé du raisin. On les met en ragoût : pour cela ayez des Grives, vuidez-les & les troussez proprement, passez-les à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la sausse, un bouquet de fines herbes assaisonné de sel, poivre, muscade, & un verre de vin blanc ; faites mitonner le tout, puis servez chaudement. On les mange aussi rôties : pour cela flambez vos Grives & les troussez proprement, bardez-les ; & quand elles seront presque cuites à la broche, poudrez-les de pain & sel menu : étant cuites, servez-les avec verjus & poivre, aprés avoir frotté le fond du plat d'une échalotte ou d'une rocambole, & un peu de jus d'orange.

*Harangs frais.* Vuidez-les par les oüies, frottez-les de beurre fondu & les panez de mie de pain fine, & les faites griller ; étant grillées, faites une sausse avec beurre, du verjus ou vinaigre, sel, poivre & de la moutarde ; ceux qui n'aiment point la moutarde, peuvent y mettre un peu de farine pour lier la sausse. On peut aussi les servir avec une sausse rousse : pour cela on fait roussir du beurre & on y met des fines herbes hachées menu, sel, poivre, câpres, anchois & un peu de vinaigre, & les servez chaudement.

*Haricots verts.* On choisit les plus tendres, on leur ôte les filets & on les fait cuire dans de l'eau & on les fait égouter, puis on les passe à la poële dans du beurre assaisonné de sel & de poivre, & on délaye deux jaunes d'œufs avec un peu de verjus ; ou bien on y met de la crême pour lier la sausse, & on les sert chaudement.

*Haricot vert.* Pour en conserver l'Hyver on en choisit les plus tendres, on leur ôte les filets & on les fait blanchir quelques boüillons ; ensuite on les passe dans de l'eau fraîche, on les met égouter, puis on les arrange dans un pot de grés, & on verse par-dessus de l'eau & du vinaigre, en sorte qu'ils baignent dedans, & on les assaisonne de sel, de poivre & quelques clous de girofle ; ensuite on coule du beurre fondu par-dessus pour qu'ils ne prennent point d'air, & on les couvre de papier ; & à mesure que vous voulez les employer, vous les faites tremper dans de l'eau afin qu'ils se dessalent, & les accommodez comme ci-dessus ; ou vous les mangez en salade. On en fait aussi sécher : pour cela ayez des Haricots verts telle quantité qu'il vous plaira, choisissez-en les plus tendres, ôtez-en les filets, faites-les boüillir quelques boüillons, passez-les de même à l'eau fraîche & les jettez sur une claie : fai-

tes-les ſécher au Soleil, ayant ſoin de les retourner de temps en temps pour qu'ils ſéchent également. Quand ils ſont bien ſéchez, ſerrez-les en lieu ſec, & pour les faire revenir quand on s'en veut ſervir, on les met tremper durant deux jours dans de l'eau tiéde; on les paſſe encore quelques boüillons ſur le feu, & on les accommode à l'ordinaire.

*Huitres*, ſont coquillages de Mer: on les mange cruds avec du poivre à déjeûner, & d'autres façons.

*Huitres grillées.* Prenez des Huitres, ouvrez-les & les laiſſez dans leur même coquille, mettez un peu de poivre, un peu de perſil haché, un peu de beurre & de la râpûre de pain bien fine par-deſſus; faites-les griller & paſſez-y la pelle rouge par-deſſus, & les ſervez chaudement.

*Huitres farcies.* Ouvrez vos Huitres, faites-les blanchir; aprés vous les hachez bien avec perſil, ciboule, ſel & poivre, anchois & bon beurre; mêlez-y une mie de pain trempée dans de la crême, deux ou trois jaunes d'œufs, avec muſcade & autres épices douces; vous pilez le tout enſemble dans le mortier & en farciſſez vos coquilles d'Huitres; & les ayant dorées ou panées, vous les mettez cuire au four ſur un gril, ou dans une tourtiere, feu deſſus & deſſous, & les ſervez à ſec ou avec jus de citron.

*Huitres frites.* Faites-les mariner; étant marinées, trempez-les dans une pâte à beignet & les faites frire de belle couleur.

*Hure de Sanglier.* Il faut la bien brûler à feu clair, enſuite la frotter avec un morceau de brique à force de bras pour en ôter tout le poil; vous acheverez de la ratiſſer avec le coûteau, & la nettoyerez bien: aprés cela vous la deſoſſerez, ôtant les deux mâchoires; enſuite fendez-la en-deſſous, de maniere qu'elle ſe tienne attachée deſſus par ſa peau; aprés cela prenez vôtre coûteau, & avec la pointe faites pénétrer du ſel dans toute la chair; rejoignez-la enſemble & la ficelez bien, l'enveloppant dans une ſerviette. Il faut avoir un grand chaudron & la mettre dedans avec une grande quantité d'eau & toutes ſortes de fines herbes, de la panne de Cochon, de la coriande pilée, des feüilles de laurier, du clou de girofle & muſcade rompuë, ſel, poivre & oignons; & étant à demi cuite, vous y mettrez une bouteille de bon vin & acheverez de la faire cuire; il faut bien dix à douze heures pour la faire cuire. Si vous avez le temps, vous pouvez laiſſer la même tête dans ſon ſel & la ſaler auparavant que de la faire cuire. Etant cuite, laiſſez-la refroidir dans ſon boüillon, enſuite tirez-la & la rangez proprement dans un plat, & la ſervez froide, entiere ou par tranches.

*Jambon*, eſt la cuiſſe ou l'épaule d'un Cochon que l'on a ſalé & que l'on a mis parfumer à la cheminée. Les plus eſtimez ſont ceux de Bayonne & de Mayence.

*Jambon, eſſence de Jambon.* Prenez des petites tranches de Jambon crud, battez-les bien & les paſſez à la caſſerole avec un peu de lard fondu, mettez-les ſur un réchaud allumé, & ayant une cuillier à la main, faites-leur prendre couleur avec un peu de farine; étant colorées, mettez y un jus de Veau, un bouquet de ciboules & de fines herbes, du clou de girofle, une gouſſe d'ail, une poignée de champignons hachez, des truffes hachées, quelques croûtes de pain & un filet de vinaigre; & lorſque tout cela eſt cuit, paſſez-le à l'étamine & mettez ce jus dans un pot qui ſoit propre. On s'en ſert

pour toutes sortes de ragoûts où il entre du Jambon.

*Jambon en ragoût à l'hypocras.* Coupez des tranches de Jambon crud, passez-les à la casserole, puis faites une sausse avec sucre, canelle, un macaron pilé, vin rouge, un peu de poivre blanc concassé & y mettez vos tranches & un jus d'orange, & servez chaudement.

*Jambon de Poisson.* Prenez chair de Tanches, d'Anguille, de Saumon frais, avec des laitances de Carpes, hachez bien le tout & le pilez encore dans un mortier avec sel, poivre, muscade & beurre : mêlez bien toutes ces chairs ensemble & formez-en une maniere de Jambon sur des peaux de Carpes : vous envelopperez le tout dans un linge neuf que vous coudrez bien serré & le ferez cuire avec moitié eau & vin, assaisonné de clous, laurier & poivre ; étant cuit, laissez-le refroidir dans son boüillon & servez avec laurier & fines herbes coupées menu. Vous le pouvez aussi couper par tranches comme le veritable Jambon.

*Jus de Champignons.* Aprés que vous aurez bien nettoyé les Champignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard, ou de beurre si c'est en maigre : faites-les rissoler sur la braise jusqu'à ce qu'ils s'attachent au fond de la casserole ; étant bien roux, mettez-y un peu de farine & faites-la encore rissoler avec les Champignons, aprés quoy vous y mettrez de bon boüillon gras ou maigre & luy laisserez prendre un boüillon, & l'ôterez de dessus le feu, mettant ce jus dans un pot à part, assaisonné d'un morceau de citron & sel, & vous vous en servirez au besoin.

*Jus de Veau.* Coupez une roüelle de Veau en trois, mettez-la dans un pot de terre & le bouchez avec son couvercle, & mettez de la pâte tout autour de maniere qu'il n'y entre point d'air. Vous le mettez sur un peu de feu, environ deux heures de temps, & vôtre jus sera fait, & vous vous en servirez dans les endroits où l'on marque qu'il est besoin d'en mettre.

Vous pouvez pratiquer la même chose pour le jus de Mouton & de Bœuf.

*Jus de Perdrix & de Chapons.* Faites rôtir l'un & l'autre, & étant cuit vous les presserez séparément dans une presse pour en tirer le jus : on peut aussi en user de même pour le jus de Veau, de Bœuf & Mouton. Ces jus servent pour nourrir les ragoûts & les potages.

*Jus de Poisson.* Prenez des Tanches & des Carpes, limonez les premieres & les coupez tout de long, & écaillez les Carpes ; ôtez les oüies des uns & des autres & mettez ces Poissons dans une casserole avec un peu de beurre, faites-les rissoler ; étant cuits mettez-y un peu de farine que vous ferez encore rissoler avec le reste, & ensuite du boüillon de purée ou autre qui soit maigre : passez le tout dans un linge & le pressez bien, assaisonnez-le d'un bouquet de fines herbes, sel & citron vert piqué de clous, & vous en servez pour tous vos potages, entrée & entremets de Poisson.

*Lamproye* est un Poisson de Mer qui ressemble à l'Anguille. Il y a aussi celle de Riviere : elles se mangent frites, grillées ou en ragoût. Pour celuy-ci saignez-les & en gardez le sang, ensuite limonez-les dans de l'eau chaude & les coupez par tronçons, faites-les cuire dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine frite, vin blanc, sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes & une feüille de laurier ; laissez bien cuire le tout, puis mettez-y le sang avec un peu de câpres, & servez chaudement.

*Lamproyes*

*Lamproyes grillées.* Vos Lamproyes étant limonées, coupez-les comme des tronçons d'Anguille, & les faites mariner; ensuite faites-les rôtir sur le gril, & faites une sausse comme à l'Anguille grillée. Pour les Lamproyes frites, voyez *Anguille frite* & vous y conformez.

*Langue de Bœuf.* Ayez une Langue de Bœuf, lavez-la bien dans plusieurs eaux, faites-la cuire dans de l'eau avec du sel & des fines herbes : quand elle sera bien cuite, tirez-la & en coupez le bout du côté de la gorge, ôtez-en proprement la peau & la servez froide.

*Langue de Bœuf rôtie à la broche.* Faites blanchir à l'eau une Langue pour en ôter la peau, coupez-en le bout du côté de la gorge, piquez-la de petit lardons & la faites rôtir à la broche en l'arrosant avec du beurre, un peu de vinaigre, sel & poivre : étant cuite, on la coupera par grosses tranches & on la mettra mitonner dans un ragoût de champignons, ris-de-Veau, culs d'artichaux, morilles & mousserons, le tout passé à la casserole avec beurre ou lard fondu & assaisonné de bon goût, & la servez chaudement.

*Langue de Bœuf à la braise.* Aprés en avoir ôté la peau & coupé le bout du côté de la gorge, on les larde de gros lardons bien assaisonnez de sel & de poivre; on prend ensuite une marmite qu'on garnit au fond de bardes de lard & tranches de Bœuf battuës, & on arrange les Langues dessus avec tranches d'oignons & toutes sortes de fines herbes & épices, les assaisonnant de sel & de poivre, & on les couvre dessus comme dessous de tranches de Bœuf & de bardes de lard, en sorte qu'elles soient bien enveloppées de tous côtez; on couvre bien la marmite, & on y met du feu dessous & dessus; on les laisse cuire pendant huit à dix heures : étant cuites, on les tire, on les laisse égouter, on les coupe si l'on veut par tranches, & on les dresse dans un plat avec un ragoût par-dessus de champignons, ris de Veau, truffes, mousserons, morilles, culs d'artichaux, le tout passé à la casserole avec beurre ou lard fondu & assaisonné de bon goût, & on les sert chaudement.

*Langues de Bœuf parfumées.* On les sale de la même maniere que les Langues de Cochon fourées que l'on trouvera ci-aprés, hors qu'il ne les faut point échauder. On les laisse seulement bien tremper dans de l'eau, on coupe le gros bout; & aprés les avoir bien essuyées, on les sale : il les faut laisser dix ou douze jours dans la saumure; les ayant tirées, il les faut attacher par le petit bout & les bien ranger dans la cheminée, afin que la fumée les domine jusqu'à ce qu'elles soient séches. Elles se conservent ainsi autant que l'on veut, & on les fait cuire de même que les Langues fourées.

*Langues de Cochon fourées.* On les fait échauder seulement pour en ôter la premiere peau; & pour cela il ne faut point que l'eau soit trop chaude : essuyez les ensuite avec un linge & en ôtez un peu du gros bout. Pour les saler, ayez du geniévre vert & le faites sécher dans le four avec deux feüilles de laurier, un peu de coriande, du thim, du basilic & toutes sortes de fines herbes, avec du romarin, de la sauge, du persil & de la ciboule : tout ceci étant bien sec, il le faut piler dans le mortier & le passer dans un tamis, n'importe qu'il soit si fin : il faut ensuite avoir du sel pilé & du salpêtre, les mêler ensemble avec le reste & saler vos Langues dans un baquet ou pot, les rangeant une à une à mesure que vous les salez séparément & assaisonnez de toutes ces épiceries à chaque rangée de Langues. Il les faut presser les

unes contre les autres ; & les ayant toutes ſalées, mettez deſſus le pot une ardoiſe avec une pierre deſſus & les laiſſez ſix ou ſept jours ; tirez-les enſuite, faites-les un peu égouter ; & prenant de la robbe ou chemiſe du Cochon, coupez-la ſuivant la longueur de vos Langues, & faites entrer chaque Langüe dans ſa robbe & ficelez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une diſtance qu'elles ne ſe touchent point l'une à l'autre : il faut que la fumée les domine. On les y laiſſe quinze ou vingt jours, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches. Si elles ſont bien faites, elles ſe garderont toute une année. Pour le mieux, il faut les manger au bout de ſix mois : on les fait cuire pour cela dans de l'eau avec un peu de vin rouge, quelques tranches de ciboule & des clous de girofle ; étant cuites, on les ſert froides par tranches, ou entieres comme l'on veut. On peut faire des Langues de Mouton fourées de la même maniere.

*Langues de Veau farcies.* Ayez des Langues & y faites un trou en-dedans du côté de la gorge avec un coûteau ; faites en ſorte qu'elles ne ſoient point percées en aucun endroit ; enſuite paſſez le doigt tout du long comme ſi c'étoit un boyau, enſuite farciſſez-les d'une bonne farce bien aſſaiſonnée. Vos Langues étant farcies, ficelez-les bien ferme par le trou & mettez-les dans de l'eau chaude pour les peler ; enſuite mettez-les cuire à la braiſe comme les Langues de Bœuf ; étant cuites, vous les tirez & les égoutez bien, vous les dreſſez dans un plat & les ſervez chaudement avec un ragoût par-deſſus.

*Lapins en caſſerole.* Coupez vos Lapins en quatre, lardez les morceaux de gros lard bien aſſaiſonné, paſſez les dans une caſſerole avec lard fondu & un peu de farine frite ; étant paſſez, ajoûtez-y du boüillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, ſel & poivre ; étant cuits, liez la ſauſſe de quelques jaunes d'œufs & verjus, dreſſez-les dans un plat & les ſervez chaudement. On peut les faire cuire de même ſans les larder de gros lard.

*Lapins rôtis à la broche.* Dépoüillez-les & les vuidez, & laiſſez-y le foye ; faites-les refaire ſur la braiſe & les piquez de menu lard & les faites cuire à la broche ; étant cuits, on les ſert chaudement à ſec ou on y fait une ſauſſe avec de l'eau, ſel & poivre, & on y écraſe le foye dedans pour lier la ſauſſe.

*Levraut en caſſerole.* Mettez-le par quartiers & lardez les morceaux de gros lard ; faites-le cuire avec boüillon, ſel, poivre, clous de girofle & un peu de vin : étant cuit, paſſez le foye & le ſang dans une caſſerole avec un peu de lard fondu & un peu de farine : étant paſſé, mêlez le tout enſemble avec un filet de vinaigre, olives deſoſſées & câpres, & ſervez chaudement.

*Levrauts rôtis.* On les dépoüille, on les vuide, on les rougit de leur ſang, on les fait refaire ſur la braiſe, on les pique de menu lard & on les fait rôtir à la broche ; étant cuits, on les ſert avec une poivrade, ou à la ſauſſe douce avec ſucre, vin, vinaigre, ſel & poivre. Le Lievre ſe ſert de même.

*Lievre en civet.* Levez les cuiſſes entieres & les épaules, & mettez le reſte par morceaux ; lardez-les de gros lard & les paſſez à la caſſerole avec lard fondu : enſuite faites-les cuire avec boüillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre, muſcade, laurier & citron vert. Fricaſſez le foye à part ; & l'ayant pilé, paſſez-le par l'étamine avec farine frite, un peu du même boüillon ; melez le tout enſemble & ſervez chaudement.

*Limande.* Petit Poiſſon de Mer aſſez ſemblable aux Carlets. Les Limandes s'apprêtent comme les Soles : voyez *Soles.*

*Macreuſe*, eſt un Oiſeau de Mer aſſez ſemblable aux Canards, néanmoins on la met au nombre des Poiſſons à cauſe qu'elle a le ſang froid. On la peut mettre à la daube comme un Oiſon : il la faut larder d'Anguille quand c'eſt pour le Carême ; & quand elle eſt cuite, on la ſert ſur une ſerviette blanche garnie de perſil, ou bien on l'accommode de l'une des manieres qui ſuivent.

*Macreuſe au court-boüillon.* Aprés l'avoir plumée & vuidée, lardez-la de gros lardons d'Anguille ; faites la cuire dans une marmite quatre ou cinq heures à petit feu, avec eau, ſel, poivre, un oignon piqué de clous, un paquet de fines herbes, laurier, deux verres de vin blanc & un morceau de beurre frais : laiſſez-la bien cuire ; étant cuite, tirez la au ſec & faites-y une ſauſſe avec beurre blanc, farine, ſel, poivre blanc, citron verd & vinaigre, & frottez d'une échalotte le fond du plat où vous la dreſſez, & la ſervez chaudement.

*Macreuſe en ragoût.* Ayant vuidé vôtre Macreuſe, lavez-la & la faites blanchir ſur la braiſe ; enſuite empotez-la & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre & laurier avec un bouquet de fines herbes, mettez-y de l'eau & un peu de vin, & du beurre frais ; & pendant qu'elle cuira, faites un ragoût à part avec les foyes, champignons, morilles, mouſſerons, truffes & marrons. Vôtre Macreuſe étant cuite, dreſſez-la dans ſon plat, verſez vôtre ragoût pardeſſus & ſervez chaudement.

*Macreuſe en haricot.* Vous la ferez cuire comme ci-deſſus, & vous ferez un ragoût de navets que vous paſſerez un peu au roux ; vous les moüillez enſuite avec la ſauſſe de vôtre Macreuſe, laquelle étant cuite vous la couperez par morceaux & les mettrez dans vos navets & l'y laiſſerez prendre quelques boüillons : la ſauſſe étant liée, vous la ſervez chaudement.

*Macreuſes au pot-pourri.* Lardez vos Macreuſes de gros lardons d'Anguille & les paſſez à la caſſerole avec beurre roux ; enſuite mettez-les dans un pot ou terrine avec un peu du même beurre, farine & eau, aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, champignons, un bouquet de fines herbes & citron vert ; faites-les cuire à petit feu pendant quatre à cinq heures, comme au court-boüillon ; étant prêtes à ſervir, ajoûtez-y des huitres, câpres & jus de citron, & ſervez chaudement.

*Macreuſe farcie à la broche.* Ayant plumé, vuidé & fait revenir vôtre Macreuſe, faites une pâte des choſes qui ſuivent. Ayez de la mie de pain blanc aſſez tendre, effraiſez-la groſſierement ſur une aſſiette ; ajoûtez-y du ſel environ une once, une pincée de poivre, une douzaine de clous de girofle entiers, deux ou trois feüilles de laurier, thim & baſilic en poudre, deux ou trois rocamboles, écorce d'orange, muſcade râpée & une bonne pincée de perſil haché ; ajoûtez y un quarteron de bon beurre frais, une pincée de farine & deux ou trois cuillerées de bon vin rouge ; paitriſſez bien le tout enſemble & en formez une maſſe un peu longue, enfermez-la dans un linge clair & blanc que vous coudrez lâchement en un ſeul double, mettez-le ainſi dans le corps de vôtre Macreuſe que vous recoudrez à ſon ouverture ; & ayant embroché vôtre Macreuſe, arroſez la en cuiſant de vin blanc, de

beurre & de ſel ; étant trés-bien cuite, ôtez le linge de dedans & ſervez chaud avec jus de citron, vin blanc & croûte de pain râpée.

*Macreuſe rôtie.* Vous l'arroſez en cuiſant de ſel, & de beurre ; enſuite on y fait une ſauſſe avec le foye que l'on hache bien menu, on le met dans le degout avec ſel, poivre, muſcade, champignons qu'on fait cuire dedans, puis on la ſert avec un jus d'orange.

*Maquereau.* Poiſſon de Mer qui ſe mange frais aux mois d'Avril, May & Juin : pour cela vous les vuidez & les inciſez un peu le long du dos, & vous leur faites prendre ſel avec de l'huile & ſel menu, poivre & fenoüil : vous les enveloppez du même fenoüil vert pour les faire rôtir ; étant cuits, on les ouvre en deux par le dos & on les dreſſe dans un plat, & on jette par-deſſus une ſauſſe rouſſe compoſée de beurre, perſil, ciboules hachées, ſel, poivre & un peu de vinaigre. Dans la ſaiſon on y met des groſeilles vertes.

*Marinade*, eſt une ſauſſe dans laquelle on met tremper les choſes auſquelles on veut relever la ſaveur & les rendre plus agreables au goût. On met differentes choſes en Marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même.

*Marinade de Poulets.* Mettez vos Poulets par quartiers & les faites mariner avec verjus, ſel & poivre, clous de giroſle, ciboules & laurier. Laiſſez-les dans cette marinade pendant trois heures ; enſuite faites une pâte claire avec farine, vin blanc & jaune d'œuf ; trempez-y vos Poulets & les faites frire dans du lard fondu ou ſaindoux : étant frits, ſervez les en piramide avec perſil frit. Vous pouvez vous en ſervir pour garniture.

*Marinade de Pigeons.* On les fait mariner comme les Poulets, les ayant fendus ſur le dos afin que la Marinade penetre ; on peut les couper en quatre ſi l'on veut : vous les laiſſez deux ou trois heures dans la Marinade ; enſuite vous les empâtez ou farinez tout moüillez & les faites frire doucement en belle friture, & les ſervez avec perſil frit par-deſſus & autour ; vous y pouvez mettre un peu de vinaigre roſat & poivre blanc.

*Marinade de Perdrix.* Fendez-les en deux, battez-les & les faites tremper dans de la Marinade, comme les pieces ci-deſſus. Il faut auſſi les empâter ou les fariner, & les faire frire de la même maniere, & ſervir avec vinaigre à l'ail & poivre blanc.

*Marinade de Veau.* Elle ſe fait de même que les autres, coupant le Veau par tranches en maniere de Fricandeaux ; & ainſi des autres choſes qu'on voudra mariner.

*Marinade de Poiſſons.* Il y a des Poiſſons qu'on met en Marinade, comme ſont les Tortuës. Ainſi quand elles ſont cuites, on les met tremper dans le vinaigre avec ſel, poivre blanc & ciboules ; puis on les farine & on les fait frire en beurre affiné : étant frites, on les ſert avec perſil frit. On peut y faire une ſauſſe avec verjus ou jus de citron, & poivre blanc.

*Mauviettes.* Petits Oiſeaux qui reſſemblent aux Alloüettes & qui ſe mangent rôties ; & pour cela on ne les vuide point : on les pique de menu lard ou on les barde ; & étant rôties, on les ſert avec une ſauſſe qu'on fait du degout avec verjus, ſel & poivre, ou bien on les ſert à ſec avec ſel & jus d'orange.

*Merlans.* Poiſſons de Mer d'une mediocre groſſeur ; ils ſe mangent ordi-

nairement frits ou rôtis sur le gril : ils peuvent s'accommoder en casserole, comme on l'a dit pour plusieurs autres Poissons. Pour les manger frits, fendez-les par le dos & les poudrez de sel & poivre ; mettez-les tremper dans du vinaigre & ensuite farinez-les ou les empâtez : faites-les frire en beurre affiné ; & ayant pris belle couleur, servez-les chaudement avec jus d'orange & poivre.

*Menus-droits.* Terme de Cuisine. On sert des plats de Menus-droits de differentes choses, entr'autres de palais de Bœuf qu'on fait cuire pour en ôter la premiere peau, & qu'on coupe ensuite par petites tranches, & on les passe dans une casserole avec du lard fondu, un peu de persil & de ciboules & quelques champignons ; on assaisonne le tout de sel & poivre, & on le moüille de boüillon & un peu de vin blanc : on laisse cuire le tout à propos ; étant cuit, on y met un jus de Mouton, puis on le sert chaudement. Les Menus-droits de Cerfs & autres s'accommodent de la même maniere.

*Miroton.* Terme de Cuisine. Voici ce que c'est : on prend une rouëlle de Veau qu'on coupe en plusieurs tranches bien minces, on les bat sur la table avec le couperet, puis on a d'autres rouëlles de Veau que l'on hache avec du lard, de la moëlle de Bœuf, des champignons, quelques truffes, fines herbes & bon assaisonnement ; mettez-y deux jaunes d'œufs : cette farce étant faite, prenez une casserole qui ne soit pas trop grande, garnissez-la dans le fond de bardes de lard, puis de vos tranches de Veau battuës, & enfin la farce pardessus ; couvrez bien le tout du reste des tranches & renversez ensuite vos bardes de lard : couvrez bien le tout & le mettez cuire à petit feu dessus & dessous ; étant cuit, on le dégraisse bien proprement, on le dresse dans un plat le dessus dessous, & on le sert chaudement ; on y met si l'on veut un peu de coulis.

*Miroton en maigre.* Il faut prendre cinq ou six Merlans, les ratisser & les bien laver ; ensuite les fendre tout le long par le ventre, & prendre garde de les gâter sur le dos ; ôtez en l'arrête & coupez la tête, & les étendez sur la table. Prenez ensuite de la chair de bons Poissons, faites-en une bonne farce, comme nous avons dit ci-devant à la lettre *F.* La farce étant faite, rangez-la sur chaque Poisson, & les roulez comme si c'étoit des filets mignons : ensuite prenez une casserole, faites une omelette avec un peu de farine, & faites en sorte qu'elle contienne tout le fond de la casserole ; rangez dessus vos Poissons farcis, n'oubliez point de mettre un peu de beurre sous l'omelette : le Poisson étant rangé avec quelques truffes & champignons bien assaisonnez, il faut couvrir le tout d'une autre omelette, & faire en sorte que ladite omelette couvre toute la rondeur de la casserole ; mettez la casserole sur un peu de feu, afin qu'elle cuise doucement & mettez du feu dessus & dessous. Il faut prendre garde que cela ne s'attache pas au fond : étant cuit, égoutez le beurre & dressez le Miroton sur une assiette, le dessus dessous. Coupez au milieu un petit morceau en rond, versez dedans un petit coulis de champignons & le recouvrez de la même piece ; cela fait, servez chaudement.

*Morilles en ragoût.* Nettoyez-les & les lavez bien, coupez les en longueur, passez-les au roux dans une casserole avec beurre ou lard fondu & un peu de persil haché, ciboule, sel & poivre ; moüillez-les d'un peu de boüillon : lais-

ſez-les cuire ainſi doucement ; étant cuites, liez la ſauſſe avec jaunes d'œufs & jus de citron ou verjus, & ſervez chaudement.

*Morilles frites.* Il faut les bien nettoyer, les laver à pluſieurs eaux & les couper en longueur, & les faire boüillir avec un peu de bon boüillon à petit feu. Quand le boüillon ſera conſommé, vous les farinerez & les ferez frire en lard fondu ou ſaindoux. Faites une ſauſſe avec le reſte du boüillon, aſſaiſonnée de ſel & muſcade, & ſervez-la deſſus vos Morilles avec jus de Mouton.

*Moruë.* Poiſſon de Mer qu'on nous apporte ſalé de Terre-neuve : il y en a auſſi de fraîche qui eſt bien meilleure & plus eſtimée. Laiſſant à part les manieres communes de manger la Moruë, ſoit fraîche ou ſalée, qui ſont aſſez connuës d'un chacun, on ne s'arrêtera ici qu'à ce qui peut les relever.

*Moruë fraîche en ragoût.* Ecaillez vôtre Moruë & la faites cuire avec eau & vinaigre, citron vert, laurier, ſel & poivre : étant cuite, dreſſez-la dans un plat & faites une ſauſſe avec beurre roux, farine frite, huitres, câpres & poivre blanc ; jettez-la deſſus & la ſervez chaudement.

*Moruë en filets.* Ayez une belle queuë de Moruë, & l'ayant écaillée, détachez-en la peau, la faiſant deſcendre en-bas. Enlevez des filets de vôtre Moruë & rempliſſez-en les creux d'une bonne farce de Poiſſon, comme nous avons marqué lettre *F* ; remettez enſuite la peau par-deſſus pour recouvrir la queuë de Moruë ; faites fondre un morceau de beurre frais & jettez-le par-tout deſſus ; & l'ayant panée proprement, faites-la cuire au four dans une tourtiere & qu'elle ſoit de belle couleur, ou bien faites-la cuire avec feu deſſous & deſſus, & ſervez-la chaudement. Vous la pouvez ſervir avec un ragoût de champignons, morilles & truffes, & mettre vôtre ragoût au fond de vôtre plat & la queuë de Moruë par-deſſus, & la ſervez proprement.

*Moruë frite.* Prenez une queuë de Moruë bien deſſalée, faites-la cuire dans l'eau chaude ſans qu'elle boüille, afin qu'elle demeure bien entiere ; étant cuite, laiſſez-la égouter, farinez-la & la faites frire en beurre affiné, puis ſervez-la avec jus d'orange & poivre blanc, ou bien ſervez-la ſéche garnie de perſil frit.

*Moules.* Petits Poiſſons de la nature de l'Huitre, étant enfermez de même dans de petites coquilles. Aprés les avoir bien ratiſſées & lavées, on les met en ragoût : pour cela paſſez-les à la caſſerole avec beurre frais, aſſaiſonné de ſel, poivre, perſil, ciboule & de la chapelûre de pain & un peu de vinaigre : laiſſez-les cuire à propos ; étant cuites, dreſſez-les dans un plat & les ſervez chaudement.

*Moules en ragoût à la ſauſſe blanche.* Aprés les avoir bien ratiſſées & lavées, mettez-les ſur le feu dans une caſſerole ſans eau ; du moment qu'elles ſentiront la chaleur, elles s'ouvriront : pour lors tirez-les du feu & les tirez de leurs coquilles, & les paſſez à la caſſerole avec beurre frais, perſil & fines herbes hachées bien menu, aſſaiſonnées de ſel, poivre & muſcade, & jettez l'eau de vos Moules dedans & les faites cuire ; l'eau des Moules étant conſommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec du verjus ou jus de citron, & ſervez chaudement. Lorſqu'on les veut manger à la ſauſſe blanche, on les accommode de même, hors qu'on n'y met point de jaunes d'œufs, & on les paſſe au beurre roux avec un peu de farine.

*Mouſſeron.* Petit champignon blanc qui vient au mois de May dans les Bois auprés de la mouſſe.

Les Mousserons donnent un grand relief aux ragoûts, & on en fait un ragoût particulier de cette maniere. Aprés les avoir bien nettoyez, on les lave bien & on les met égouter; ensuite on les passe dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, sel & poivre, & on les moüille de jus: on les fait cuire à petit feu; étant cuits, on lie la sausse avec jaunes d'œufs & un peu de farine, puis on les sert chaudement.

*Mouton, Ros-de-Bif.* Prenez toute la croupe d'un Mouton bien tendre, levez adroitement la premiere peau de dessus par la pointe, & la laissez attachée par en-bas; on y met quelques tranches de Jambon bien minces qu'on assaisonne de persil, ciboules & poivre blanc: on range le tout sur la croupe du Mouton avec quelques bardes de lard, & on renverse la peau par-dessus; on la ficele ensuite & on la fait cuire à la broche, enveloppée de papier; étant rôtie on la panne proprement, on luy donne encore quelques tours de broche & on la sert chaudement. On peut en faire autant d'un quartier d'Agneau & de Mouton.

*Mouton, quartier de Mouton farci.* Vous le farcissez sur la fesse d'un hachis que vous faites de la viande que vous en tirez, de même qu'à l'Aloyau farci; vous panez ensuite le quartier de Mouton & le mettez au four pour luy faire prendre couleur, & le servez chaudement.

*Mouton, carré de Mouton.* Ayez un carré de Mouton, piquez-le de persil & le faites cuire à la broche: étant cuit, panez-le de mie de pain, sel & poivre blanc, & servez-le avec jus de Mouton & jus de citron. On le sert encore d'une autre maniere; & pour cela on le fait cuire dans un pot: étant cuit, passez-le dans une pâte claire & le faites frire dans du lard fondu; étant frit, on le sert avec verjus de grain dans le temps, sel & poivre blanc.

*Mouton, côtelettes de Mouton en haricot.* Prenez des côtelettes, coupez-les en deux, passez-les au roux avec lard fondu, mettez-y une pincée de farine & les navets en même temps; laissez prendre au tout une belle couleur & y mettez un peu de boüillon du pot ou de l'eau, sel, poivre & clous de girofle: on laisse cuire le tout doucement; étant à moitié cuit, on y met environ un verre de vin; & quand le tout est cuit, on le sert chaudement. Pour les côtelettes de Mouton farcies, ayez recours à la lettre C.

*Mouton, pieds de Mouton farcis.* Prenez des pieds de Mouton bien échaudez & les faites cuire dans du boüillon avec un peu de persil & de ciboules, prenant garde qu'ils ne soient pas trop cuits: étant comme il faut, tirez-les, coupez les pieds & laissez la jambe dont vous ôterez l'os & étendrez la peau, sur laquelle vous mettrez un peu de farce de croquet ou autre; roulez ces peaux l'une aprés l'autre, ensuite rangez-les dans une tourtiere, arrosez-les d'un peu de graisse, panez-les proprement par-dessus & leur faites prendre couleur dans le four; étant colorez, égoutez la graisse, dressez ces pieds de Mouton dans un plat, & les servez chaudement avec un peu de ragoût par-dessus, ou du coulis de champignons.

*Mouton, pieds de Mouton à la sausse blanche.* Faites-les bien cuire, ensuite coupez-les par morceaux & leur faites prendre encore quelques boüillons dans deux autres eaux pour en ôter toute la colle; ensuite passez-les à la casserole avec lard fondu, fines herbes, ciboulettes que vous retirerez, sel, poivre

& muſcade ; mettez-y un peu de boüillon, laiſſez-les-y un peu cuire ; étant taris, mettez-y des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, & ſervez chaudement.

*Mouton, queuë de Mouton à la Sainte-Menehoult.* Ayez une marmite, garniſſez-la dans le fond de bardes de lard & de quelques tranches de Veau & d'oignon : rangez enſuite vos queuës de Mouton deſſus, & couvrez-les de tranches de Veau & de bardes de lard, ayant aſſaiſonné de fines herbes, épices & ſel ; mettez vôtre marmite dans le four ou ſur la braiſe, que le tout ſoit bien cuit, mais qu'il ne ſe défaſſe pourtant pas ; aprés cela tirez-les, panez-les bien & les faites griller ; étant grillées on y fait une ſauſſe qu'on appelle Ramolade : elle eſt compoſée d'anchois, de câpres hachées, de perſil & ciboules hachées à part. Paſſez cela avec bon jus, une goutte d'huile, une gouſſe d'ail & aſſaiſonnement, & la mettez deſſous les queuës, les ayant rangées dans un plat, & ſervez chaudement.

*Mouton, queuës de Mouton d'autres manieres.* Vos queuës de Mouton étant cuites à l'ordinaire, ôtez-en la peau, trempez-les enſuite dans de la pâte claire faite avec farine, jaunes d'œufs, ſel, poivre & boüillon, & faites-les frire en bonne friture : ſervez avec poivre blanc, verjus de grain & perſil frit. Une autre fois, ayant ôté la peau, arroſez les queuës de Mouton de lard fondu & les panez juſqu'à trois fois pour leur faire prendre une belle croûte au four ; aprés quoy vous les pouvez glacer en les frottant d'un blanc d'œuf, & les remettre un moment au four & les ſervir chaudement.

*Oeufs.* Comme il ſe trouve toûjours des Oeufs à la Campagne, il faut ici donner des inſtructions pour les accommoder de differentes manieres.

*Oeufs à l'Orange.* Il faut foüetter des Oeufs ſuivant le plat que vous voulez faire, & en même temps y preſſer le jus d'une Orange : le tout étant bien battu & aſſaiſonné d'un peu de ſel, prenez une caſſerole, ſi c'eſt un jour maigre, mettez y du beurre, & en gras un peu de jus ; verſez-y vos œufs & remuez toûjours comme ſi c'étoit une crême, de-peur qu'ils ne s'attachent au fond ; étant cuit comme il faut, verſez-les ſur une aſſiette ou plat & ſervez chaudement.

*Oeufs à la Trippe.* Ayez des Oeufs durcis, pelez les & les coupez par rouelles ; faites fondre un morceau de beurre frais dans une caſſerole, paſſez vos Oeufs dedans avec du perſil haché, aſſaiſonnez de ſel & de poivre ; étant paſſez, moüillez-les de crême douce, faites leur prendre un boüillon, dreſſez-les dans un plat & les ſervez chaudement. Si vous ne les voulez point ſervir à la crême, quand vous les paſſez à la caſſerole, mettez-y un peu de ciboule hachée ; & quand ils ſont paſſez, délayez deux jaunes d'œufs avec du verjus & liez vos Oeufs avec, & ſervez chaudement.

*Oeufs à l'Allemande.* Caſſez des Oeufs dans un plat comme au Miroir, mettez-y un peu de boüillon de purée & les faites cuire ; délayez enſuite deux ou trois jaunes d'œuf avec un peu de lait & paſſez-les par l'étamine : ôtez le boüillon où ont cuit vos Oeufs, & jettez par-deſſus vos jaunes d'œufs avec du fromage râpé & leur donnez couleur avec la pelle rouge.

*Oeufs au Pain.* Mettez tremper de la mie de pain dans du lait pendant deux ou trois heures, paſſez le tout à l'étamine ou dans une paſſoire bien fine, mettez-y un peu de ſel & de ſucre, un peu d'écorce de citron confite hachée menu, & un peu d'eau de fleur d'orange. Caſſez des Oeufs frais & délayez

délayez les jaunes dans vôtre mie de pain, & foüettez les blancs en neige, melez bien le tout ensemble ; prenez une casserole & frottez-la de bon beurre par-tout, & mettez vos Oeufs au pain dedans & les faites cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous ; étant cuits, vous les renversez dans un plat & les poudrez de sucre & les glacez avec la pelle rouge, & les servez chaudement.

*Oeufs au Jus.* Mettez du jus de Mouton ou autre dans un plat, cassez-y des Oeufs, broüillez-les & les assaisonnez de sel, muscade & jus de citron ; passez la pelle rouge par-dessus pour leur donner couleur, & les servez chaudement.

*Oeufs au jus d'Ozeille.* Pochez des Oeufs en eau boüillante ; étant cuits, tirez-les & les dressez dans un plat : pilez de l'Ozeille & mettez le jus dans une casserole avec beurre, deux ou trois jaunes d'œufs, sel & muscade, & jettez cette sausse liée sur vos Oeufs & les servez chaudement.

*Oeufs au Verjus de grain.* Délayez vos Oeufs avec Verjus de grain, assaisonnez de sel & muscade, faites-les cuire avec un peu de beurre & les servez chauds.

*Oeufs au Lait.* Délayez une cuillerée de farine avec huit Oeufs blancs & jaunes dans une casserole, ajoûtez-y du sel menu, versez-y peu à peu & à diverses fois une pinte de bon lait, & délayez bien les Oeufs avec le lait ; ceux qui aiment le sucre, peuvent y en mettre en poudre & une goutte d'eau de fleur d'orange. Ayez un plat dans lequel vous voulez servir vos Oeufs, attachez au fond gros comme une noix de beurre, & versez les Oeufs qui sont dans la casserole dedans ; ensuite prenez une autre casserole avec de l'eau, & la mettez sur un fourneau ou réchaud allumé ; quand l'eau boüillira, prenez le plat où sont les Oeufs, couvrez-le & mettez le cul du plat dans la casserole qui est pleine d'eau sur le feu ; ayez soin d'y remettre de l'eau à mesure qu'elle s'usera, & d'y entretenir toûjours un feu égal & n'y point toucher ; lorsqu'ils seront suffisamment cuits, il faut leur donner couleur avec la pelle rouge, ce qui acheve de les faire cuire par-dessus, & les servir chaudement aprés y avoir râpé un peu de sucre.

*Oeufs farcis.* Prenez & faites blanchir le cœur de deux ou trois laituës avec ozeille, persil, cerfeüil & quelques champignons ; hachez le tout bien menu avec des jaunes d'œufs durs assaisonnez de sel & muscade, passez-les ensuite à la casserole avec bon beurre frais & les faites cuire ; étant cuits, mettez-y de la crême douce, ensuite dressez cette farce dans un plat & servez chaudement.

*Oeufs à l'Eau.* Mettez dans un plat trois cuillerées de farine, délayez-la bien avec six jaunes d'Oeufs ; ensuite mettez-y un peu de sel & du sucre en poudre à discretion, & gros comme une noix de beurre frais ; délayez bien le tout avec trois demi-septiers d'eau, & mettez le plat sur un feu moderé ; remuez toûjours avec une cuillier jusqu'à ce que cela boüille : ensuite couvrez-le & le remettez sur de la cendre chaude pour le faire prendre ; quand il est pris, vous le glacez avec la pelle rouge, vous le poudrez de sucre & le servez chaudement. On peut y mettre un peu d'eau de fleur d'orange en servant.

*Oeufs au Miroir.* Etendez dans un plat avec le dos d'une cuillier, environ

la grosseur d'un œuf de bon beurre ; cassez-y ensuite une demi-douzaine d'Oeufs & les assaisonnez de sel bien menu, puis vous mettrez six cuillerées de bonne crême sur les blancs d'Oeufs ; & y ajoûterez un peu de sel ; faites cuire ces Oeufs à propos, & donnez-leur de la couleur sur la fin avec la pelle rouge sans faire durcir les jaunes ; râpez y un peu de muscade, & les servez chaudement.

*Oeufs à l'Ozeille.* Prenez une quantité d'Ozeille & un peu de poirée, nettoyez-les & les lavez bien, coupez les menu ; faites fondre dans une casserole un morceau de bon beurre : mettez vos herbes dedans ; quand elles seront amorties, assaisonnez-les de sel & de poivre. La farce étant cuite, ôtez-la de dessus le feu & y mettez deux ou trois jaunes d'œufs cruds ; mêlez bien le tout ensemble, remettez-la un moment sur le feu & dressez vôtre farce dans un plat, rangez dessus des Oeufs durs coupez par quartiers, & râpez dessus un peu de muscade.

*Oeufs Durs.* Coupez par quartiers des Oeufs Durs, rangez-les dans un plat & faites fondre dans une casserole un morceau de bon beurre avec du verjus, un peu de sel & de poivre ; & lorsque le beurre sera fondu, délayez-y trois jaunes d'Oeufs Durs. La sausse étant bien liée, on la verse sur les Oeufs qui sont rangez dans le plat, on râpe par dessus un peu de muscade & de la croûte de pain, & on les sert chaudement. On peut servir les Oeufs Durs coupez, comme on vient de dire, avec une sausse blanche seulement.

*Omelette.* Cassez des Oeufs dans une casserole, la quantité qu'il vous plaira, salez les à discretion & y mettez du persil & de la ciboule hachez menu : battez bien ces Oeufs ; ensuite faites fondre dans une poële de bon beurre ce qu'il en faut, & faites-le chauffer tant qu'il ne pétille plus ou ne fasse plus de bruit, qui est le vray temps quand il commence à roussir, puis versez les Oeufs dedans ; donnez-y le feu bien vif, afin que l'Omelette prenne une belle couleur ; prenez garde de la trop faire cuire : étant cuite, dressez-la sur une assiette dans un plat, & la servez chaudement. Quelques-uns la mangent avec la moutarde.

*Omelette au Lard.* Prenez le gras d'un quarteron de lard, ôtez les levûres & coupez le lard en petits morceaux qui soient gros à peu-prés comme une noisette, faites-le fondre dans une poële ; & quand il sera fondu, ôtez tous les petits morceaux & versez dedans sept ou huit Oeufs battus, & salez un peu & l'achevez comme ci-dessus.

*Omelette à la Crême.* Cassez six Oeufs dans une casserole, ajoûtez y quatre cuillerées de crême douce & du sel à discretion ; battez bien le tout ensemble, faites fondre du beurre & le faites un peu roussir ; versez les Oeufs dedans & prenez garde de ne la point trop faire cuire.

*Omelette à la Farce.* Faites de la Farce avec des herbes douces, comme on a marqué aux Oeufs à l'Ozeille ; dressez-la dans un plat & la couvrez d'une Omelette à l'ordinaire qui ne soit point trop séche.

*Omelette au Sucre.* Fouëttez une douzaine de blancs d'Oeufs & y mettez les jaunes avec de l'écorce de citron hachée menu ; il faut y mettre un peu de crême douce & du sel : le tout bien battu ensemble, faites vôtre Omelette avec bon beurre ; & avant que de la verser sur le plat, il la faut sucrer dans la poële, puis on la tourne du côté qu'elle a pris couleur en la

mettant sur l'assiette ; ensuite on la poudre de sucre & d'écorce de citron hachée & confite, & tout d'un temps glacez-la avec la pelle du feu bien rouge ; étant glacée, servez-la chaudement.

*Omelette au Jambon.* Prenez un morceau de Jambon cuit, rien que du maigre, hachez-le menu ; cassez huit Oeufs, assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, persil haché, & d'une cuillerée de crême ; battez bien le tout ensemble & faites vôtre Omelette à l'ordinaire, & la servez chaudement.

*Omelette Farcie.* Prenez du blanc de Chapon ou de quelqu'autre Volaille qui âit été rôtie, coupez-le en dez, des champignons en dez, du jambon cuit en dez, des foyes gras, des truffes & autres garnitures : le tout passé en ragoût & cuit, formez l'Omelette ; & avant que de la dresser sur son plat, mettez auparavant le ragoût dedans & l'Omelette par-dessus, & en la servant arrosez-la d'un peu de jus de Mouton ou de Bœuf, & servez chaudement.

On peut farcir des Omelettes de toutes sortes de ragoûts, comme roignons de Veau, foyes de Lapins ou de Levreaux, ris-de-Veau, foyes gras, le tout passé en ragoût auparavant. On en fait si l'on veut en maigre d'une farce de Poissons, de laitances de Carpes & farce d'herbes bien apprêtées.

*Oil*, est un grand Potage qu'on peut servir en maigre aussi-bien qu'en gras.

*Oil en gras.* Prenez toutes sortes de bonnes viandes, comme Bœuf de cimier, rouëlle de Veau, morceau d'éclanche, Canard, Perdrix, Pigeons, Poulets, un morceau de Jambon crud : passez le tout au roux ; mais n'empotez chaque chose que suivant ce qu'il faut de temps pour le cuire : faites une liaison de vôtre roux que vous mettrez ensemble ; écumez bien tout cela & assaisonnez-le de sel, clous, poivre, muscade, coriande, gingembre, le tout bien pilé avec thim, & basilic enveloppé dans un linge. Ensuite on y ajoûte toutes sortes d'herbages & racines bien blanchies, selon qu'on juge à propos, comme oignons, porreaux, carottes, panais, racines de persil, choux, navets & autres par paquets : vôtre Potage étant bien consommé, vous rangez dans un plat des croûtes rompuës par morceaux & les faites mitonner du même boüillon bien dégraissé & de bon goût : étant mitonnées, & avant que de servir, vous y mettez encore beaucoup de boüillon toûjours bien dégraissé ; vous dressez vos Volailles & autres viandes, & vous garnissez de racines vôtre Potage & le servez chaudement.

*Oil en maigre.* Prenez de bon boüillon de purée ou moitié Poisson, empotez-y toutes les racines dont on a parlé ci-dessus, & les faites cuire bien à propos. Dressez vôtre Oil, un pain de profitrole au milieu, & garnissez des racines.

On peut aussi servir un Oil de racines & autres légumes à l'huile.

*Oye, gros Oiseau domestique.* Il y en a aussi de sauvages : on les mange rôtis ; & pour cela on les vuide, on les habille proprement & on les fait refaire ; si elles sont grasses on ne les larde point, on les flambe seulement de lard ; étant presque cuites on les pane de mie de pain, & on les sert chaudement.

*Oisons*, Se mangent rôtis à la broche ; & pour cela on les vuide & on les barde, puis on fait une farce avec les foyes, lard, fines herbes, cibou-

les & persil, assaisonné de sel, poivre & muscade dont on leur farcit le corps; puis on les fait rôtir à la broche : étant cuits on les pane de mie de pain, & on les sert chaudement.

*Oreilles de Veau farcies.* Prenez des Oreilles entieres, échaudez-les bien & les faites un peu blanchir. Il faut faire une bonne farce avec rouëlle de Veau, graisse & moëlle de Bœuf, fines herbes, sel & poivre, & en farcir le dedans des Oreilles, & les coudre tout autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de Cochon à la Sainte-Menehoult; étant cuites, déficelez les de maniere que la farce ne sorte point, & les roulez dans des œufs foüettez legerement : panez-les en même temps & les faites frire dans du saindoux; étant frites de belle couleur, on les sert pour Garnitures ou pour Hors-d'œuvres, garnies de persil frit.

*Pâte bise pour les Pâtez de Jambon & grosse Venaison.* Prenez un boisseau de farine de seigle, mettez-la sur une table bien nette & la détrempez avec eau chaude; faites-en une pâte qui soit ferme, mettez-y un quarteron de sel bien menu & une demi-livre de beurre : quand la pâte sera bien maniée & bien façonnée, vous jetterez de la farine dessus & dessous, & l'étendrez avec le rouleau à l'épaisseur d'un poûce pour former vôtre Pâté.

*Pâte blanche pour les gros Pâtez.* Ayez un demi-boisseau de belle fleur de farine de froment, mettez la sur une table & y faites un creux au milieu, dans lequel vous y mettrez un demi-septier ou un peu plus d'eau tiéde, trois onces de sel bien menu, avec deux livres de beurre frais que vous incorporerez & ferez une Pâte : quand elle sera bien liée & froissée avec les paumes des mains, vous jetterez de la farine dessus & dessous, & l'étendrez avec le rouleau à l'épaisseur d'un poûce ou environ pour dresser vôtre Pâté.

Si vous la voulez plus fine, pour faire des Pâtez que l'on mange chauds, ou pour faire des Tourtes, Tartes, Talmouses & autres Pâtisseries, au lieu de deux livres de beurre pour un demi-boisseau de farine, vous y en mettrez trois livres; & lorsque vous dresserez une abaisse pour faire ces sortes de Pâtisseries, vous leur donnerez l'épaisseur d'un bon écu, & vous ferez en sorte que le milieu du fond du Pâté soit un peu plus épais, afin de donner plus de soûtenance au Pâté.

Que si vous employez de cette Pâte pour faire des Tartes, Talmouses ou autres Pâtisseries, vous ne leur donnerez que l'épaisseur d'une piece de trente sols, plus ou moins à proportion de la grandeur de la piece de four.

*Pâte feüilletée.* Mettez sur une table un demi-quart de fleurs de farine, détrempez-la avec un peu d'eau, mettez-y une demi-once de sel bien menu & faites la Pâte un peu molette; laissez-la reposer un peu de temps, aprés quoy vous la travaillerez un peu & l'étendrez avec le rouleau de l'épaisseur du doigt; ensuite vous applatirez avec vos mains une livre de bon beurre & l'étendrez sur la pâte, la couvrant également par tout, puis vous rabattrez les quatre coins de la pâte, en sorte que le beurre soit enfermé dedans; cela étant fait, il faut jetter de la farine dessus & dessous, étendre la pâte & la rendre mince avec le rouleau; puis replier encore les quatre coins de la pâte sur le milieu, la rétendre derechef & la replier ainsi jusqu'à cinq ou six fois, pour aprés réduire cette pâte à telle épaisseur qu'il sera à propos; il ne faut pas oublier de poudrer cette pâte de fois à autre avec un peu de

farine, afin qu'elle ne s'attache pas sur la table ni au rouleau.

*Epice toute prête dont on se sert pour l'assaisonnement des Pâtez & pour la Cuisine.* Prenez trois quarterons de poivre blanc qui soit bien broyé, un quarteron de gingembre bien pilé, une once de girofle, une once de muscade, une once de canelle aussi bien pilée; passez le tout ensemble dans un tamis fin, ajoûtez-y cinq livres de sel battu, mêlez bien le tout ensemble & le serrez dans une boëte qui ferme bien & la mettez en lieu sec. Cette composition est bonne à toutes sortes d'assaisonnemens; ceux qui n'aiment point l'épice, en assaisonnant les viandes il n'y en faut mettre que la moitié de ce que vous y metteriez, & recompenser l'assaisonnement d'encore autant de sel que vous y en aurez mis.

*Pâté chaud de Perdrix.* Ayez deux Perdrix, vuidez-les & en gardez les foyes, retroussez-les proprement & les battez sur l'estomac avec un rouleau; ensuite piquez-les de gros lard, assaisonné de poivre, sel, fines herbes & fines épices; étant piquées, fendez-les par le dos, & pilez les foyes de vos Perdrix avec gros comme un œuf de Veau, & ajoûtez-y du lard râpé, champignons, truffes, ciboule & persil, & assaisonné d'un peu de sel, poivre, fines herbes & fines épices: le tout étant bien pilé, vous en farcissez les corps de vos Perdrix. Pilez encore du lard ou le râpez, formez deux abaisses de pâte blanche, mettez-en une sur du papier beurré, prenez du lard pilé & l'étendez proprement sur l'abaisse; assaisonnez vos Perdrix & les rangez sur vôtre lard, ajoûtez-y quelques champignons, truffes & une feüille de laurier; le tout bien couvert de bardes de lard, couvrez le tout de vôtre seconde abaisse, fermez-en les bords tout-autour, dorez vôtre Pâté & le mettez au four; étant cuit, tirez-le & ôtez le papier de dessous; ayez un coulis de Perdrix, quelques ris-de Veau, champignons & truffes, levez le couvercle du Pâté & toutes les bardes de lard de dessus: dégraissez-le bien; & avant que de servir, mettez le tout dans le Pâté, recouvrez-le & le servez chaudement.

Les Pâtez chauds de Poulets, Pigeons, Aloüettes, Cailles, Grives & autres semblables se font de la même maniere.

*Pâté chaud de Faisan.* Prenez de la chair de Faisan & de celle de Poularde & un morceau de cuisse de Veau tendre; hachez bien le tout ensemble avec persil, ciboule, champignons, mousserons, quelques ris-de-Veau, du Jambon cuit & du lard crud: étant bien haché & assaisonné de fines herbes & épices, sel & poivre, formez-en un bon godiveau & faites une pâte blanche un peu forte; vous pouvez en faire un Pâté à deux abaisses ou un Pâté découvert que vous ferez bien cuire; étant cuit dégraissez-le & y mettez un coulis de champignons, & servez chaudement.

*Pâté chaud de gros Pigeons ou Dindons.* Prenez des gros Pigeons, vuidez-les & les retroussez, battez-les sur l'estomac pour en casser les os, lardez-les ensuite de gros lard bien assaisonné, prenez les foyes & du lard crud, du persil & de la ciboule, des fines herbes; le tout bien haché & bien assaisonné avec truffes, champignons & moëlle de Bœuf, pilez le tout ensemble dans le mortier: farcissez vos Pigeons ou Dindons dans le corps, & gardez un peu de la farce pour mettre dessous: il faut faire une pâte blanche & dresser le Pâté, mettre la farce sur l'abaisse, ensuite les Pigeons bien rangez

& bien assaisonnez, mettez y une feüille de laurier, couvrez-les de bardes de lard, puis de l'autre abaisse. Vôtre Pâté étant cuit, découvrez-le & en ôtez les bardes de lard, & y mettez un bon ragoût de ris-de-Veau, champignons, crêtes, &c. & le servez chaudement.

*Pâté chaud de Turbot.* On fait une abaisse de pâte blanche à l'ordinaire; & aprés avoir bien écaillé le Turbot & lavé, on coupe la queuë & la tête, & on en ôte le foye; on met du beurre frais sur l'abaisse, avec sel, poivre, fines herbes & fines épices, & on met dessus le Turbot lardé d'anchois, on l'assaisonne comme dessous, on le couvre de bon beurre & ensuite de l'autre abaisse, on le dresse proprement, on le dore d'œuf & on le fait cuire au four: étant cuit, on le découvre, on le dégraisse & on jette dedans un ragoût d'écrevisses, champignons & truffes, & on le sert chaudement.

*Pâté chaud de Rougets.* Vous le dressez comme celuy de Turbot, vous les assaisonnez & garnissez de même, vous y ajoûtez des queuës d'écrevisses si vous en avez; étant presque cuit, vous passez les foyes à la casserole avec un peu de beurre roux & les passez par l'étamine avec demi-verre de vin blanc, mettez le tout dans le Pâté & le remettez au four un peu de temps, & servez avec jus de citron.

*Pâté chaud de Truite.* On larde la Truite d'Anguille, aprés l'avoir écaillée & incisée, puis on l'assaisonne & on l'empâte comme les autres Pâtez de Poissons; étant cuit, on l'ouvre & on le dégraisse, & on jette dedans un ragoût d'écrevisses & on le sert chaudement.

*Pâté de Jambon.* Ayez un bon Jambon, ôtez-en la peau ou coëne & la mauvaise graisse qui est autour, coupez le manche & levez l'os du milieu: dressez une abaisse de pâte bise de l'épaisseur d'un poûce, formez-la en rond & mettez d'abord une quantité raisonnable de lard pilé ou râpé, rangez le Jambon dessus & y mettez des feüilles de laurier & quelques tranches de citron environ cinq ou six, couvrez-le par-dessus de bardes de lard & ensuite de l'autre abaisse; il faut moüiller les bords de la pâte pour la faire bien joindre, & façonner le Pâté avec des fleurs-de-lis autour, le dorer d'un jaune d'œuf battu & le mettre au four: il faut au moins six heures pour le faire cuire.

*Pâté de Cerf & autre Venaison.* Il faut laisser mortifier suffisamment la viande de Cerf ou autre Venaison que vous voulez mettre en pâte, ou bien la mariner, c'est-à-dire la mettre tremper dans du verjus, avec sel, poivre, clous de girofle, ciboules & feüilles de laurier pendant trois ou quatre heures; ensuite tirez-la & la mettez égouter, & la lardez de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices: dressez une abaisse de pâte bise comme pour le jambon, & accommodez vôtre viande de la même maniere. Ce Pâté étant fait & bien assaisonné, on le dore de jaune d'œuf & on le fait cuire au four; il faut trois ou quatre heures pour cela: quand il aura pris couleur il faudra le percer par-dessus, de-peur qu'il ne creve & ne s'enfuïe: étant cuit & sortant du four, il faudra le boucher avec un peu de pâte.

*Pâté de tranche de Bœuf & autres grosses Viandes.* Prenez une tranche de cimier, battez-la bien avec un rouleau & la lardez de gros lard assaisonné

comme ci-devant; dressez-le en pâte blanche & l'assaisonnez comme les autres, & le faites cuire de même.

*Pâté d'Eclanche de Mouton.* Ayez une belle Eclanche, ôtez en la peau & la graisse, desossez-la & la battez bien, lardez-la de moyens lardons assaisonnez de sel, de fines herbes, persil, ciboules & épices: faites une pâte blanche dont vous tirerez une abaisse qui soit un peu épaisse, & la mettez sur du papier beurré; dressez vôtre Eclanche avec du lard pilé & des bardes de lard, feüilles de laurier & assaisonnement necessaire: couvrez vôtre Pâté d'une autre abaisse, & l'ayant façonné proprement, faites-le cuire comme les précédens environ trois heures; n'oubliez point de le percer aussi tôt qu'il aura pris couleur, de peur qu'il ne creve; étant cuit & en le tirant du four, mettez-y par le soupirail une petite gousse d'ail ou d'échalote écrasée, & bouchez le trou avec un peu de pâte.

*Pâté de Roüelle de Veau.* Prenez une bonne roüelle de Veau, battez-la un peu, mettez-la mariner avec vinaigre assaisonné de sel, poivre, clous de girofle, ciboules & feüilles de laurier pendant une heure; ensuite tirez la & la mettez égouter, lardez-la de moyens lardons assaisonnez; du reste observez ce qu'on vient de dire pour le Pâté d'Eclanche & le faites de même; il n'y faut point d'ail ni d'échalote.

*Pâté de Lievre.* Dépoüillez un Lievre, vuidez le & luy cassez les os en le battant avec un rouleau pour en applattir la viande; ensuite lardez-le de moyen lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; dressez une abaisse de pâte blanche d'une bonne épaisseur, mettez raisonnablement du lard pilé sur l'abaisse & des bardes de lard; vous dressez vôtre Lievre dessus, & le couvrez de bardes de lard, feüilles de laurier & ensuite de l'autre abaisse, vous le façonnez proprement, vous le dorez & le mettez cuire au four, il faut deux heures pour cela: quand on le veut desossé, il faut tâcher d'en conserver la chair la plus entiere qu'il est possible, la larder de gros lard assaisonné & le mettre en pâte comme ci-dessus: il faut la chair de deux Lievres pour faire un Pâté.

*Pâté de Canard.* Prenez quatre Canards, plumez les & les vuidez, cassez-en l'estomac, lardez-les de moyen lard assaisonné de poivre, sel, fines herbes & fines épices; ensuite prenez du lard, coupez-le par morceaux, pilez-le dans un mortier avec du persil & de la ciboule, & un morceau de beurre frais, mettez-en raisonnablement dans le corps de chaque Canard, dressez une abaisse de pâte bise ou blanche de l'épaisseur d'un poûce & de la grandeur à pouvoir contenir les quatre Canards; mettez sur l'abaisse du lard pilé & y arrangez les Canards dessus bien assaisonnez, couvrez-les de feüilles de laurier & de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse, façonnez-le comme les autres, dorez-le d'un jaune d'œuf & le mettez cuire au four: quand il a pris couleur, il faut le percer par dessus & le laisser cuire pendant cinq heures; étan tcuit, tirez-le & le bouchez d'un peu de pâte, & le laissez refroidir.

*Pâté de Perdrix.* Ayez quatre ou six Perdrix, plumez-les & les vuidez, gardez en les foyes, battez-les sur l'estomac pour en casser les os, lardez-les ensuite de gros lard assaisonné, prenez les foyes & du lard, mettez-y un peu de sel & de poivre, pilez le tout dans un mortier, partagez cette farce en autant de Perdrix que vous avez & mettez chaque part dans le corps de cha-

que Perdrix ; faites une abaiſſe de pâte blanche d'une épaiſſeur raiſonnable, mettez deſſus du lard pilé, avec du ſel, du poivre, fines herbes & fines épices & quelques feüilles de laurier ; arrangez vos Perdrix deſſus, aſſaiſonnez-les comme il faut, mettez un peu de lard pilé deſſus & un peu de beürre frais avec des feüilles de laurier, couvrez-les de bardes de lard & enſuite de l'autre abaiſſe, façonnez-le proprement, dorez-le & le mettez cuire au four, il faut au moins trois ou quatre heures pour le faire cuire ; auſſi-tôt qu'il a pris couleur dans le four, il faut le percer comme les autres, de peur qu'il ne creve & que la ſauſſe ne s'enfuïe ; étant cuit, vous le tirez du four & le bouchez d'un peu de pâte.

*Pâté de Poulet d'Inde.* Il faut avoir un bon Poulet d'Inde, le laiſſer mortifier quelques jours, le vuider & luy caſſer les os avec un rouleau, afin d'en applattir la viande & de n'y point laiſſer de vuide ; enſuite il faut l'entailler de quatre doigts en quatre doigts pour le larder plus facilement : ayez de gros lardons bien aſſaiſonnez, & lardez vôtre Dinde comme il faut avec une lardoire de bois ; aſſaiſonnez bien la viande dedans & dehors, & la dreſſez comme les autres en pâte blanche, & le faites cuire de même : ceux qui voudront le deſoſſer, n'ont qu'à le fendre par le dos & en tirer tous les os, même celuy de l'eſtomac ; il faut tâcher toûjours de conſerver la peau entiere : on peut le remplir en dedans d'une roüelle de Veau hachée avec moëlle ou graiſſe de Bœuf & lard, aſſaiſonner bien le tout, le dreſſer en pâte blanche comme les autres, & le faire cuire au four de même.

*Pâté de Godiveau.* Prenez de la roüelle de Veau ou de Porc frais ou d'autre viande, hachez-la bien menu avec autant de graiſſe de Bœuf qui ſoit fraîche & un peu de lard, aſſaiſonnez-la de ſel & de poivre, ou d'épices dont nous avons parlé : quand le tout ſera bien haché, vous y pouvez mettre un œuf crud & le bien mêler enſemble, puis vous dreſſerez vôtre Pâté de pâte fine, vous luy donnerez la forme ovale & la hauteur de trois doigts ou environ ; mettez une partie de vôtre chair dedans, & la preſſez avec les doigts contre la croûte : quand vous aurez accommodé le premier lit de la viande, vous y mettrez des beatilles, comme ris-de-Veau coupez par morceaux, champignons, morilles, pointes d'aſperges, culs d'artichaux, marrons rôtis, du verjus de grain s'il y en a ; rapez un peu de muſcade ſur vos beatilles, & couvrez tout cela du reſte de vôtre chair hachée, vous la preſſerez un peu avec la main ſur les beatilles ; il faut que le bord du Pâté ſurpaſſe d'un peu la chair ; on ne le couvre pas, mais il faut renforcer le bord d'une bande de pâte que vous y joindrez par-dedans ; vous ferez en ſorte qu'elle déborde un peu ſur la chair : il faut découper ce bord de pâte qui touchera ſur la chair ; vous pouvez râper un peu de muſcade ſur la viande, le dorer & le mettre au four. Quand il ſera preſque cuit, vous le tirerez à l'embouchure du four pour y verſer un peu de ſauſſe blanche faite avec un jaune d'œuf délayé avec du verjus, puis on remet ce Pâté au four environ un demi-quart-d'heure afin que cette ſauſſe s'épaiſſiſſe.

Vous pouvez faire un de ces Pâtez dans une tourtiere, & faire la croûte de pâte feüilletée.

*Pâté de Carpe.* Ayez une groſſe Carpe, écaillez-la & la vuidez pour en ôter l'amer, inciſez-la en differens endroits, & la lardez de lardons d'Anguille, aſſaiſonnez-

assaisonnez-la dessus comme dessous de bon beurre frais, sel, poivre, clou, muscade & laurier ; dressez vôtre Pâté de la longueur de la Carpe en pâte fine, couvrez-la de l'autre abaisse & la faites cuire à petit feu ; étant cuit à demi, mettez-y un demi-verre de vin blanc & le remettez au four pour l'achever de cuire ; n'oubliez point de remplir le corps de laitances.

Les Pâtez de Truites & de Soles se font de même.

*Petits Pâtez de Poissons.* Prenez chair de Carpes, Anguilles, Tanches, & des champignons à demi cuits en casserole ; hachez le tout avec persil, ciboule, thim, sel, poivre, clou, autant de bon beurre frais que de chair de Poisson : dressez vos petits Pâtez en pâte feüilletée dans des petites tourtieres, & les faites cuire au four.

*Petits Pâtez en gras.* Prenez du blanc de Volaille, un morceau de rouëlle de Veau, un morceau de lard ; hachez bien le tout & le pilez encore dans le mortier, assaisonnez bien le tout & y mettez un peu d'ail ; faites une pâte fine & formez-en des petites abaisses de l'épaisseur d'un quart d'écu & les mettez dans des petites tourtieres ou bien sur du papier graissé ; mettez dans chaque abaisse gros comme une noix de vôtre hachis, couvrez-les de l'autre abaisse, façonnez-les proprement, dorez-les & les mettez cuire au four ; il faut environ une petite demi-heure pour les cuire.

*Perches*, Est un Poisson d'eau douce fort excellent ; il s'apprête de differentes manieres.

*Perches en filets aux Concombres.* Ecaillez & vuidez les Perches, ensuite faites-les frire ; étant frites, coupez les en filets : ensuite faites un ragoût de Concombres de cette maniere. Prenez des Concombres & les pelez, coupez-les par la moitié & en ôtez la graine ; coupez-les par petites tranches & les assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple d'oignons coupez par tranches & d'un peu de vinaigre ; laissez les mariner deux heures ; ensuite pressez-les dans une serviette & les passez dans une casserole avec un peu de beurre ; étant passez, moüillez-les de boüillon de Poisson & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuits, dégraissez-les bien & les liez d'un coulis au roux, ou bien d'un roux de farine cuite ; mettez les filets de Perches dans la casserole & les laissez un peu mitonner ; ensuite tirez-les & les dressez dans un plat, jettez le ragoût de Concombres par-dessus & le servez chaudement.

*Perches en filets au blanc.* Passez des Champignons au blanc & les faites cuire avec un peu de crême sans liaison ; ayez vos filets de Perches coupez tout prêts comme ceux ci-dessus & les mettez mitonner dedans, liez-les de deux ou trois jaunes d'œufs avec du persil haché, sel, poivre & de la muscade râpée ; vous les remuërez bien doucement, de-peur de rompre vos filets ; étant cuits, vous les dresserez dans un plat & jetterez vôtre ragoût par-dessus & servirez chaudement,

*Perdreaux*, Jeunes Perdrix. Ils ne sont bons que quand ils sont maillez, c'est ordinairement à la fin d'Août qu'ils sont maillez ; on les mange rôtis à la broche piquez de menu lard ; on a soin de les envelopper de papier en les faisant cuire : étant presque cuits, on ôte le papier & on leur fait prendre une belle couleur dorée & on les sert chaudement.

*Perdrix à l'Espagnole.* Ayez trois Perdrix, vuidez-les & mettez les foyes à part, troussez-les & les faites refaire, bardez-les & les mettez cuire à la

broche ; étant cuites, pilez en une dans le mortier avec les foyes que vous avez mis à part ; ensuite délayez-la dans du coulis de Veau & de Jambon, & la faites mitonner à petit feu, qu'elle ne boüille point, & passez ce coulis à l'étamine. Cela fait, mettez deux verres de bon vin dans une casserole avec une tranche d'oignon & une ou deux rocamboles que vous faites boüillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié & le passez dans un tamis. Vous depecerez vos deux autres Perdrix & les mettrez dans une casserole, & verserez dedans & le coulis & le vin, & laissez mitonner le tout sur des cendres chaudes, qu'elles ne boüillent point ; ensuite vous dresserez vos Perdrix dans un plat & les servirez chaudement.

*Perdrix, Biberot.* Faites rôtir deux Perdrix & en prenez tout l'estomac : s'il ne suffit pas, prenez quelque estomac de Poulardes rôties, & hachez le tout bien menu & le pilez encore dans le mortier ; aprés cela pilez-en les carcasses dans un mortier ; étant pilées, mettez-les dans une casserole avec du jus de Bœuf, & l'ayant ensuite passé à l'étamine, remettez-le dans une marmite & vôtre Biberot ou viande pilée dedans ; laissez-le cuire à petit feu, prenant garde qu'il ne s'attache au fond : on y met si l'on veut une cuillerée d'essence de Jambon. Il faut le faire cuire de maniere qu'il ne soit ni trop liquide ni gras ; étant bien cuit, dressez-le dans un plat & le servez chaudement.

*Perdrix en Filets.* Vos Perdrix étant cuites à la broche, coupez-les par filets ; ensuite passez dans une casserole avec un peu de lard fondu des champignons, moüillez-les de jus de Veau & les mettez mitonner sur un fourneau à petit feu ; dégraissez-les & les liez de coulis de Veau & de Jambon & y mettez les filets de Perdrix dans le ragoût, & les laissez chauffer, assaisonnez de sel & de poivre, & les dressez dans un plat & les servez chaudement.

*Pigeons au Basilic.* Prenez des Pigeonnaux bien échaudez & bien blanchis, fendez-les par le dos si peu que rien pour y pouvoir mettre une petite farce faite avec lard crud, & les foyes des Pigeonneaux que vous hachez bien ensemble avec un peu de persil, basilic & ciboule, sel & poivre ; étant farcis, on les fait cuire dans une petite marmite avec du boüillon, un oignon piqué de cleus de girofle, un peu de verjus & du sel ; étant cuits, on les tire hors de la marmite : ensuite ayez des œufs battus, roulez vos Pigeons dedans & en même temps dans la mie de pain ; quand ils seront bien panez, faites-les frire dans du sain-doux bien chaud jusqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur ; étant frits, retirez-les & les servez avec persil frit pour garniture.

*Pigeons au Fenoüil.* Ayez des bons Pigeonneaux, vuidez-les & les retroussez, faites-les blanchir un peu sur le feu, prenez les foyes avec du lard, de la ciboule, du persil & un peu de Fenoüil verd ; hachez & assaisonnez bien le tout, farcissez-en le corps de vos Pigeons, faites-les rôtir, & en servant mettez par-dessus un bon ragoût de champignons.

*Pigeons à la braise.* Prenez des gros Pigeons bien retroussez & les piquez de gros lard bien assaisonné ; farcissez-les d'une farce faite avec roüelle de Veau, lard, moëlle de Bœuf, persil, sel & poivre ; étant farcis dans le corps, prenez une marmite, garnissez-la dans le fond de bardes de lard & tranches

de Bœuf ou de Veau; rangez vos Pigeons dessus avec sel, poivre & fines herbes, couvrez-les de bardes de lard & de tranches de Bœuf, & la marmite de son couvercle; ensuite mettez-les à la braise, les y laissant doucement cuire: vos Pigeons étant cuits, dégraissez-les bien & les tirez, dressez-les dans un plat sans les bardes ni les tranches, & les servez avec un ragoût de ris-de-Veau, truffes & champignons par-dessus.

*Pigeons en Compote.* Ayant vuidé & troussé proprement les Pigeons, lardez-les de gros lard & les passez à la casserole avec lard fondu; ayant pris belle couleur, faites-les cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, truffes, un verre de vin blanc & boüillon: laissez cuire le tout doucement; étant cuits, liez la sausse avec un coulis blanc ou roux, dressez vos Pigeons dans un plat & les servez chaudement.

*Pigeons à la Sainte-Menehoult.* Prenez des gros Pigeons, vuidez-les & les retroussez proprement, coupez les en deux & les piquez de gros lard & de jambon assaisonné, mettez-les cuire à la braise comme ci-dessus; étant cuits, tirez-les & les panez proprement, prenant garde qu'ils ne se défassent: faites-les frire ou les mettez sur le gril & leur faites prendre belle couleur; si vous les faites frire, il faut avant de les paner, les tremper dans des œufs battus & les faire frire de belle couleur; étant grillez ou frits, servez-les avec une ramolade dessous faite avec anchois, persil, câpres hachées, un peu de ciboule, bon jus de Bœuf, le tout bien assaisonné avec un filet de vinaigre, & servez chaudement.

*Pigeons en Surtout.* Ayez des gros Pigeons bien retroussez; faites une farce avec lard crud, jambon cuit, truffes, champignons; hachez tout cela avec les foyes, persil & ciboules, une pointe d'ail & ris-de-Veau, le tout bien haché & assaisonné, vous la liez avec deux jaunes d'œufs; ensuite farcissez vos Pigeons entre la peau & la chair & dans le corps, ficelez-les bien; ayez un grand Fricandeau piqué pour chaque Pigeon que vous mettez sur l'estomac, le tout bien ficelé & enveloppé de papier, vous les mettez à la broche; étant cuits, faites un bon ragoût avec champignons, ris-de-Veau, culs d'artichaux, sel & poivre; & avant que de servir, dressez vos Pigeons dans un plat, ôtez le Fricandeau, versez le ragoût par-dessus, remettez ensuite le Fricandeau sur l'estomac & servez chaudement.

*Plie*, Est un petit Poisson plat & large qu'on pêche dans la Loire & autres Rivieres; on le sert rôti sur le gril avec une sausse blanche, on les sert aussi frites garnies de persil frit, on les sert encore en ragoût; pour cela, aprés les avoir vuidées & bien lavées, on leur coupe le bout de la tête & de la queuë & on les met dans une casserole avec vin blanc, champignons, laitances de carpes, morilles, truffes, persil, ciboules, thim & un morceau de bon beurre paitri d'un peu de farine; remuez-les doucement, de-peur de les rompre; étant cuites & de bon goût, dressez-les proprement & les servez.

*Pluviers*, S'accommodent comme les Becasses, excepté qu'il faut les vuider. Si on veut les manger rôtis, on les pique de menu lard & on les fait rôtir à la broche; étant cuits, on les sert avec jus d'orange, sel & poivre.

*Potage Bourgeois.* Mettez de l'eau dans une marmite avec un bon morceau de Bœuf de cimier ou de tranche: faites-la écumer; & quand le pot aura boüilli une demi-heure, mettez-y du Mouton, un jarret de Veau & une Vo-

laille si vous en voulez ; ajoûtez-y du sel & trois clous de girofle & le laissez boüillir. Une heure ou demi-heure avant que de dresser, vous mettrez des herbes avec un peu de concombres ou de racines, selon la saison, & du verjus en grain ; ayant dressé le potage sur des croûtons ou du pain seché, faites-le mitonner sur de la braise, & mettez du boüillon à mesure qu'il sera consommé. On peut ajoûter au Potage deux jaunes d'œufs délayez avec demi verre de verjus & un peu de boüillon, les ayant fait un peu blanchir auparavant sur le feu, & les verser sur le Potage.

*Potage aux Herbes.* Prenez de l'Ozeille, des Laituës, du Pourpier, du Cerfeüil, de la Bourache, de la Poirée, des Ciboules ou un Oignon ; les ayant bien nettoyez & lavez, hachez-les grossierement & les mettez dans un pot avec peu d'eau, du beurre & du sel ; & lorsqu'elles seront presque cuites, écrasez-les avec une cuillier à pot & y ajoûtez ensuite de l'eau ce qu'il en faut ; mettez-y une grosse croûte de pain & faites boüillir le Potage un peu de temps ; ensuite dressez-le & le faites mitonner sur un réchaud ; mettez-y deux jaunes d'œufs délayez avec du verjus & les versez sur le Potage.

*Potage à l'Oignon.* Faites fondre du beurre jusqu'à ce qu'il soit roux, mettez-y ensuite des Oignons coupez par tranches ; & lorsqu'ils seront cuits, versez-les dans une marmite dans laquelle il y ait de l'eau chaude, mettez-y du sel, du poivre & un peu de mie de pain fraisé. Quand il a boüilli quelque peu de temps, vous pouvez y mettre un peu de vinaigre, le dresser & le faire mitonner.

*Potage à la Purée.* Prenez un litron de pois secs, & les ayant lavez avec de l'eau tiéde, faites-les tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, & qu'elle surnage de trois bons doigts ; faites-les cuire dans la même eau, les remplissant d'eau chaude quand il sera besoin ; & quand les pois seront cuits, tirez-les & les passez : ou bien mettez tremper dans l'eau chaude un litron de pois secs & les faites cuire à demi ; puis sans les écraser, ôtez en le boüillon, & s'il n'y en a pas assez, il faut remettre de l'eau chaude dans les pois, & les faire encore boüillir pour avoir d'autre boüillon. Prenez de cette Purée & en mettez dans une marmite autant qu'il faut avec du beurre & du sel ; & si-tôt qu'il aura pris quelques boüillons, mettez-y des racines de persil, deux clous de girofle ; vous pouvez y mettre aussi des herbes, comme de l'ozeille, du cerfeüil & de la chicorée blanche, autant d'un que d'autre, avec un oignon ou de la ciboule ; & lorsque les herbes sont cuites, on dresse le Potage, on le fait mitonner & on le sert.

*Potage à la Citroüille.* Prenez un morceau de Citroüille, pelez-le & le coupez par morceaux ; faites-la cuire dans une marmite avec de l'eau, du sel, deux clous de girofle & un morceau de beurre ; quand elle est cuite & qu'il reste fort peu de boüillon, s'il paroît encore des morceaux, écrasez-les avec la cuillier à pot ; ensuite mettez-y du lait, & lorsqu'il commence à boüillir, retirez la marmite du feu ; & ayant tranché du pain dans un plat, dressez le Potage & le servez.

*Potage au Lait.* On fait boüillir le lait, le sucre & le sel tout ensemble avec un peu de canelle & deux clous de girofle ; quand il commence à boüillir, on y ajoûte des jaunes d'œufs délayez avec un peu de lait, & on tourne avec une cuillier jusqu'à ce que le Potage soit cuit, pour empêcher qu'il

ne se tourne; il doit être fait promptement, puis le dresser & le servir.

*Potage de lait d'Amandes.* Prenez une livre d'Amandes douces, & les ayant bien échaudées, pilez-les tout d'un temps en les arrosant d'un peu d'eau; étant bien pilées, faites tiédir de l'eau ce qu'il en faut pour le Potage: mettez-y un peu de sel; ensuite versez cette eau dans le mortier, & passez le tout par l'étamine deux ou trois fois; ensuite mettez le lait dans une marmite bien nette avec un bon morceau de sucre & un morceau de canelle en bâton: faites cuire le tout à petit feu, puis coupez de la mie de pain en tranches & les rangez proprement dans un plat; & quand elles seront séchées à l'air du feu, faites mitonner vôtre Potage du même lait; & étant prêt à servir, arrosez-le autant qu'il est necessaire & le servez.

*Julienne*, Est le nom d'un Potage qui se fait en cette maniere. Faites rôtir à moitié une Eclanche de Mouton & la dégraissez bien: ôtez en la peau; & quand elle sera rôtie, mettez-la dans une marmite grande à proportion pour qu'il y ait du boüillon pour vôtre Potage; mettez ensemble un bon morceau de tranche de Bœuf, de rouëlle de Veau, un bon Chapon, quelques racines & oignons piquez de clous de girofle: faites cuire tout cela longtemps, afin que vôtre boüillon soit bien nourri; ayez dans une autre petite marmite trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'ozeille coupée de deux coups de coûteau, & du cerfeüil: laissez-le bien cuire avec du boüillon de la grande marmite; aprés cela dressez vos croûtes, faites-les mitonner & arrangez vos asperges & vôtre ozeille dessus, & servez chaudement. On fait aussi des Potages à la Julienne de poitrine de Veau, Chapon, Poularde, Pigeons & autres viandes; les ayant bien appropriées & fait blanchir, vous les empotez avec de bon boüillon & un bouquet de fines herbes: vous y ajoûtez ensuite des racines & légumes dont vous garnissez le Potage avec des montans d'asperges rompus rien que le verd, comme des petits pois.

*Potage de Canards aux navets.* Ayez un Canard, vuidez-le & le troussez proprement; faites-le refaire & le piquez de gros lard assaisonné; faites-le cuire à demi à la broche; ensuite tirez-le & l'empotez dans une petite marmite avec trois ou quatre oignons & quelques racines: moüillez-le de bon boüillon & le faites cuire; ensuite prenez des navets, pelez-les & les coupez en dez ou en long & les farinez un peu; faites roussir du sain-doux dans une casserole, la quantité qu'il en faut pour frire les navets; étant frits d'une belle couleur, laissez-les égouter & les mettez dans une petite marmite, & les moüillez de bon boüillon & les faites cuire: mitonnez des croûtes avec le boüillon où a cuit le Canard, ayant eu soin de le dégraisser. Le Potage étant mitonné, dressez le Canard dessus & garnissez le bord de vôtre Potage des navets, & jettez le jus des navets par-dessus avec nn jus de Veau & le servez chaudement.

*Potage de Santé.* Prenez un Chapon, Poularde ou autres Volailles, vuidez-le & le troussez proprement; empotez-le avec de bon boüillon fait avec Bœuf de cimier, jarret de Veau & Mouton, & le faites cuire; mettez-y des racines, comme carottes, panais, racines de persil, oignons, paquet de chicorée, paquet de celeri, paquet d'ozeille, pourpier & cerfeüil; faites cuire le tout dans une marmite à part avec de bon boüillon; mitonnez vôtre Potage des croûtes avec du boüillon où a cuit vôtre Volaille, dressez le Chapon

ſur le Potage & le garniſſez de la ſorte d'herbes que vous ſouhaitez qui ſont empotées dans la marmite : arroſez le Potage d'un peu de boüillon où ont cuit les herbes & le paſſez auparavant dans un tamis, & jettez par-deſſus un jus de Veau & le ſervez chaudement.

*Potage d'Ecreviſſes.* Le boüillon de ce Potage, eſt celuy de Poiſſon dont on a parlé à la lettre *B.* ainſi prenez un demi-cent d'Ecreviſſes & les faites cuire à l'ordinaire ; étant cuites, tirez les & mettez les queuës à part avec quelques petits champignons, des truffes coupées par tranches, des pointes d'aſperges & culs d'artichaux ; paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de beurre & le moüillez d'un peu de boüillon de Poiſſon & y mettez un bouquet de fines herbes, & les laiſſez mitonner à petit feu ; étant cuites, mitonnez des croûtes de boüillon de Poiſſon. On peut rougir le boüillon en pilant les pattes des Ecreviſſes déja cuites & le corps auſſi, en ayant ôté l'amer qui eſt proche la tête, & y ayant ajoûté du boüillon ; puis le paſſer par une étamine & le verſer ſur les croûtes mitonnées, & rangez le ragoût d'Ecreviſſes autour & ſervez chaudement.

*Potage aux Moules.* Il faut prendre de bonnes Moules, les bien nettoyer & les laver dans quatre ou cinq eaux : étant bien lavées, mettez les dans une marmite avec de l'eau qui vous ſervira pour le boüillon, en cas que vous n'ayez pas de boüillon de Poiſſon. Mettez avec vos Moules un peu de perſil, bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle & les faites blanchir : auſſi-tôt que la coquille s'ouvre, cela ſignifie qu'ils le ſont aſſez. Paſſez le boüillon dans une marmite à part : ôtez les Moules de leurs coquilles & n'en laiſſez que pour garnir vôtre Potage ; les autres ſeront miſes dans une petite marmite ou caſſerole, rien que la chair ; aprés mettez-y des champignons coupez par morceaux, des truffes en tranches, quelques laitances de carpes, un cul d'artichaux entier pour mettre au milieu du Potage, & trois ou quatre culs d'artichaux coupez en quatre. Paſſez tout ce ragoût avec de bon beurre dans une caſſerole & un peu de farine ; étant bien paſſé, moüillez vôtre ragoût de boüillon de Moules & le faites cuire quelque peu. On y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron, le tout cuit doucement & bien aſſaiſonné : faites mitonner vôtre Potage de croûtes de pain du même boüillon des Moules : étant mitonné, vous le garnirez de vos Moules qui ſont dans la coquille & rangerez le ragoût par-deſſus ; enſuite vous délayerez trois ou quatre jaunes d'œufs dans du boüillon de Moules & le ferez un peu chauffer & le verſerez ſur vôtre Potage, & le ſervirez chaudement.

*Poularde à l'Angloiſe.* Ayez une bonne Poularde, vuidez-la proprement & faites une farce avec du blanc de Volaille cuit, quelques ris-de-Veau, un peu de lard & du jambon, de la tetine de Veau blanchie, des champignons, un peu de perſil & de ciboules hachez, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices ; hachez bien le tout enſemble, mettez-y deux jaunes d'œufs cruds, la groſſeur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême, & pilez le tout dans le mortier ; enſuite mettez cette farce dans le corps de la Poularde ficelez-la par les deux bouts, afin que la farce ne ſorte point ; faites-la refaire mettez une barde de lard deſſus & deſſous, enveloppez-la dans du papier & la faites rôtir à la broche ; étant cuite, vous la ſervez chau-

dement avec une petite ſauſſe compoſée de truffes hachées, champignons, anchois, un peu de câpres que vous paſſez dans un peu de lard fondu & que vous moüillez de jus de Veau; on y met auſſi un peu de coulis de Veau & de jambon, & on la ſert chaudement.

*Poulardes à la crême farcies ſur l'arrête.* Faites rôtir vos Poulardes à la broche; étant rôties, prenez-en la chair de l'eſtomac & la hachez bien proprement avec du lard cuit, un morceau de jambon cuit, un peu de champignons, des truffes, de la ciboule & du perſil, une mie de pain trempée dans de la crême qui ait un peu mitonné ſur le feu: le tout étant bien haché & même pilé dans le mortier & bien aſſaiſonné, mettez-y quelques jaunes d'œufs; enſuite il faut farcir avec cela vos Poulardes ſur l'arrête bien proprement, les ranger dans un plat ou tourtiere, les paner deſſus proprement, y ayant paſſé auparavant du blanc d'œuf foüetté & leur faire prendre couleur dans le four; enſuite dreſſez vos Poulardes dans un plat & mettez deſſous un petit ragoût de champignons & foyes paſſez à la crême, & ſervez chaudement.

*Poulardes en filets.* Quand l'on a des Poulardes rôties de reſte, on coupe toute la chair en filets & on ôte la graiſſe; on range les filets dans le fond d'un plat & on y fait une ſauſſe de cette maniere: hachez du perſil, un peu de ciboule & des câpres, & mettez le tout dans une caſſerole avec un peu d'huile d'olive & de vinaigre, ſel & poivre; délayez tout cela bien enſemble & preſſez-y un jus de citron: il ne faut point mettre cette ſauſſe ſur le feu; aprés quelle eſt bien délayée, verſez-la dans le plat où ſont vos filets de Poulardes, & ſervez froid.

*Poulardes rôties.* Elles s'apprêtent comme les Chapons. Voyez lettre *C*.

*Poulets au Jambon.* Prenez des Poulets, vuidez-les, retrouſſez-les & ne les faites pas blanchir; coupez des tranches de Jambon pour chaque Poulet, battez-les un peu & les aſſaiſonnez de perſil & ciboule hachée; détachez avec les doigts la peau de deſſus l'eſtomac de vos Poulets pour y pouvoir faire entrer la tranche de Jambon entre la chair & la peau; enſuite blanchiſſez-les à l'air du feu, les ficeler & les envelopper de bardes de lard & les mettre à la broche; étant cuits, tirez-les & les débardez, & les rangez proprement dans le plat que vous voulez les ſervir, & jettez deſſus une eſſence de Jambon: vous trouverez la maniere de la faire à la lettre *I*, & les ſervez chaudement.

*Poulets en Fricaſſées.* Ayez des bons Poulets, vuidez-les & les coupez par morceaux, lavez-les dans de l'eau fraîche & les faites égouter quelque temps; faites fondre dans une caſſerole ou chaudron de bon beurre frais, environ un quarteron pour trois Poulets, & autant de lard gras coupé par petits morceaux. Quand l'un & l'autre ſeront fondus & preſque roux, vous paſſerez bien les Poulets dedans & les aſſaiſonnerez de ſel, poivre, clous de girofle & un petit paquet de perſil & ciboule liez enſemble; vous y ajoûterez des mouſſerons, morilles, champignons, culs d'artichaux, ris-de-Veau & foyes gras; moüillez vos Poulets de boüillon ou d'eau & les faites cuire juſqu'à parfaite cuiſſon; étant cuits, liez la ſauſſe avec jaunes d'œufs & verjus, dreſſez vôtre fricaſſée dans un plat, & ſervez chaudement garnie de tranches de citron.

*Poulets farcis aux Huitres.* Il faut avoir des bons Poulets, les accommo-

der comme ſi c'étoit pour rôtir, & faire une petite farce avec des huitres, ris-de-Veau, champignons, truffes, du perſil & de la ciboule hachez, un peu de lard, du blanc de Volaille cuit, aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs & un morceau de mie de pain trempée dans de la crême ; hachez bien le tout & le pilez dans le mortier, paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de lard fondu & le moüillez d'un peu de jus ; enſuite il faut farcir les Poulets dans le corps, les bien ficeler des deux côtez & les faire rôtir une barde ſur l'eſtomac : étant cuits, dreſſez-les dans un plat & y mettez un peu de jus de champignons, & ſervez chaudement.

*Poulets en Marinade.* Voyez lettre *M*.

*Poulets au coulis d'Ecreviſſes.* Prenez des bons Poulets, vuidez les & les trouſſez proprement, & les faites rôtir. Si vous les voulez mettre à la braiſe, il faut les larder de gros lard & de jambon ; du reſte, voyez comme cela ſe pratique à l'Article des Pigeons & Langue de Bœuf, & vous y conformez : étant cuit d'une maniere ou d'autre, il faut avoir un bon ragoût compoſé de toutes ſortes de garnitures, bien paſſé & bien aſſaiſonné ; ſçavoir, ris-de-Veau, crêtes, foyes gras, champignons, truffes, pointes d'aſperges, culs d'artichaux ſelon la ſaiſon. Aprés que vôtre ragoût ſera cuit, il y faut mettre les Poulets, afin qu'ils tirent le goût de la ſauſſe ; enſuite prenez des Ecreviſſes cuites à l'ordinaire, ôtez-en les queuës & les mettez à part, & pilez bien toutes les jambes ; ayant pilé cela dans le mortier avec une petite croûte de pain, paſſez-le à l'étamine avec du jus de Veau ; & quand on ſera prêt de ſervir, vous jetterez le coulis d'Ecreviſſes dans le ragoût : vos queuës d'Ecreviſſes vous ſerviront pour garnir ; vous les pouvez mettre ſi vous voulez dans le ragoût, & ſervir chaudement.

*Poupiettes.* Plat particulier qu'on ſert en Cuiſine & qu'on fait de cette maniere : prenez des bardes de lard qui ſoient un peu longues & pas trop larges, autant de tranches de Veau que de barbes ; & les ayant bien battuës, vous mettez chaque tranche ſur une barde. Il faut faire une bonne farce comme celle à croquet, voyez lettre *C*. Vous mettrez de cette farce ſur vos tranches la quantité que vous jugerez à propos, & vous les roulerez ferme ; étant roulées, enveloppez-les de papier, ayez une brochette de fer & les embrochez en-travers, & attachez la brochette à la grande broche & faites-les rôtir : quand elles ſeront preſque rôties, ôtez le papier, panez-les proprement & leur faites prendre couleur ; étant cuites, ſervez-les ou pour plat ou pour garniture.

*Raye*, Poiſſon de Mer plat & cartilagineux. Ayez une Raye qui ſoit fraîche, vuidez-la & la lavez bien, faites-la cuire dans un chaudron avec eau, vinaigre, ſel, poivre, clous, oignons & fines herbes ; étant preſque cuite, mettez-y boüillir le foye un moment, puis retirez-la du feu & luy laiſſez prendre ſel dans ſon boüillon ; étant preſque refroidie, vous la tirerez pour en ôter la peau & boucles : étant bien nettoyée, vous la dreſſerez dans un plat & la ſervirez avec une ſauſſe rouſſe faite avec beurre roux & perſil dans le beurre, & un filet de vinaigre.

*Ris.* Prenez un quarteron de Ris bien net, lavez-le avec de l'eau chaude & le mettez tremper dans une écuelle ſur les cendres chaudes avec un peu d'eau tiéde,

tiéde, afin qu'il renfle plus promptement, le tournant de fois à autre avec une cuillier. Quand il est crevé & bien revenu, il le faut faire cuire dans un plat de terre sur un réchaud avec un feu médiocre ; ensuite faites chauffer trois demi-septiers de bon lait & mettez vôtre Ris dedans, mêlez bien le tout ensemble : il faut remuer & retourner le Ris de temps en temps avec une cuillier, pour empêcher qu'il ne s'attache au plat & ne brûle : ayez soin de couvrir le plat, & de le faire cuire comme il faut sur un feu médiocre ; prenez garde qu'il ne tombe du pain dedans, car il feroit tourner le lait. Quand il sera presque cuit, vous y mettrez du sel ou du sucre à discretion, & le servirez chaudement.

*Ris-de-Veau*, Est un morceau fort délicat qui se prend à la gorge de cet animal, tenant d'un bout à la partie superieure de la poitrine. Outre que les Ris-de-Veau entrent dans les meilleurs ragoûts, on en fait encore divers plats particuliers.

*Ris-de-Veau farcis.* Il faut avoir des plus gros Ris de-Veau, les faire un peu blanchir & les piquer d'un peu de lard ; ensuite, avec la pointe d'un coûteau, vous faites un trou à vos Ris ; il ne faut point qu'il passe de part en part, puis vous les farcissez d'une farce délicate comme celle de Croquet, lettre *C*, & les mettez cuire à la braise comme les Pigeons : étant cuits, faites un bon ragoût avec champignons, truffes, artichaux, morilles & mousserons : le tout étant bien passé, il faut y mettre des crêtes farcies de la même farce & un peu de coulis blanc. Les Ris-de-Veau étant cuits, tirez-les & les laissez égouter, mettez les dans le ragoût, laissez-les-y cuire un peu ; dressez le tout dans un plat, & servez chaudement.

Les autres manieres d'apprêter les Ris de-Veau, sont de les piquer de menu lard & de les servir rôtis à la broche avec une essence de jambon ou jus par-dessous ; on les mange encore frits, les ayant marinez & coupez par tranches, & ensuite trempez dans une pâte composée de farine, d'un œuf & eau & les faire frire dans du sain-doux de belle couleur, & les servir chaudement garnis de persil frit.

*Rissoles.* Prenez du blanc de Volaille ou de la rouëlle de Veau cuite, hachez-la sur une table avec un peu de persil & de ciboule, mettez-y un peu de lard & quelques petits champignons, le tout bien haché ; pilez le encore dans le mortier, mettez-y deux jaunes d'œufs, le tout bien assaisonné ; faites des petites abaisses de pâte fine bien minces, & envoloppez dans chaque abaisse gros comme une petite noix de farce ; & lorsque vos Rissoles seront toutes façonnées, il faudra les frire dans du sain-doux qui soit chaud comme pour faire des beignets : quand la croûte paroît jaune d'un côté dans le sain-doux, vous tournerez les rissoles de l'autre côté avec un petit bâton, sans les crever ; & quand elles seront bien rissolées des deux côtez, il faudra les tirer à sec avec une écumoire & les servir chaudement.

On en peut faire en maigre avec une farce de Poisson, & les frire dans du beurre.

*Roignons de Mouton en ragoût.* Ayez des Roignons, faites les blanchir, ôtez-en la petite peau, piquez-les ensuite de gros lard assaisonné & les passez à la casserole avec un peu de lard fondu, persil & ciboule ; empotez-les aprés avec bon boüillon, sel, poivre, clous, champignons, moril-

les, mousserons, palais de Bœuf, marons, un bouquet de fines herbes; le tout étant cuit, dégraissez-le bien & y jettez un coulis de Veau & de jambon, & servez chaudement.

On les peut rôtir à la broche, les ayant blanchis & piquez de menu lard, & les servir comme les Aloüettes.

*Sain-doux*, graisse de Porc fonduë; c'est de la panne qu'on prend pour faire le Sain-doux: on la coupe par morceaux, puis on la met dans un chaudron sur un feu clair; on laisse fondre cette graisse, soignant de ne luy point donner le feu trop âpre, parce qu'elle brûleroit; cela fait, & lorsqu'elle est fonduë & assez cuite, on la passe au-travers d'un tamis & on la coule dans des pots de grais, on l'y laisse refroidir, puis lorsque le Sain-doux est pris, on couvre les pots de papier & on les serre pour s'en servir dans l'occasion. Le Sain-doux doit être bien blanc pour être bon: on s'en sert pour la friture en gras.

*Sanglier*, Se mange rôti; & pour cela on le pique de menu lard: étant cuit à propos, on le sert chaudement.

*Saucisses*. Il faut prendre de la chair & panne de Cochon, autant d'un que d'autre; on peut y mêler quelque estomac de Chapon ou de Poulets, un peu de jambon crud, hacher bien le tout ensemble & y mêler un peu d'échalotte; assaisonnez le tout de sel, de poivre, un peu de fines herbes & fines épices, le tout bien haché, vous le pouvez lier de quelques jaunes d'œufs. Il faut avoir des boyaux de Cochon ou de Mouton, les bien nettoyer, & avec un cornet de fer-blanc, remplir les boyaux de cette chair & former vos Saucisses de la longueur que vous souhaitez; ensuite faites-les griller sur du papier à petit feu: étant cuites, servez-les chaudement.

Les Saucisses de Veau se font de la même maniere, hachant de la rouëlle de Veau avec la moitié autant de lard assaisonné de sel, poivre, muscade & fines herbes bien menuës. On les fait cuire aussi sur le gril avec papier gras, & on les sert avec moutarde, comme les précédentes.

*Saucisson Royal*. Il faut prendre de la chair de Perdrix cruë, de la chair de Poularde ou Chapon cruë, un peu de jambon crud, un peu de cuisse de Veau & de lard crud, du persil & de la ciboule, le tout bien haché avec des champignons & des truffes, & assaisonné d'épiceries fines, d'une pointe d'ail, sel & poivre, deux œufs entiers & trois ou quatre jaunes, & un filet de crême. Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en avez; & pour les faire cuire sans que la farce se défasse, coupez des tranches bien minces de rouëlle de Veau & les applatissez sur la table: enfermez avec cela vôtre farce, qu'elle soit de la grosseur du bras pour le moins & d'une longueur raisonnable. Les ayant ainsi accommodées, il faut avoir une casserole ovale avec beaucoup de bardes de lard au fond, les Saucissons dessus dans la casserole, qu'ils soient bien enfermez; couvrez-les de tranches de Bœuf & bardes de lard & les faites cuire à la braise, prenant garde que le feu ne soit pas trop ardent; il faut qu'ils cuisent huit à dix heures: étant cuits, tirez-les en arriere hors du feu; laissez-les refroidir dans la même casserole; & quand on sera prêt de servir, ôtez la graisse avec la main proprement; tirez vos Saucissons, prenez garde de les rompre: ôtez toute la viande qui est autour & qu'il n'y reste point de graisse. Ensuite avec vôtre coûteau ou tranche-

lard qui coupe bien, coupez-les par tranches & les rangez proprement dans un plat, & servez froid.

*Saumon*, Est un Poisson qui naît dans la Mer où il se pêche, ainsi que dans plusieurs Rivieres qu'il remonte au Printemps. Il y a le frais & le salé : le frais s'accommode au court-boüillon. Pour cela il faut le vuider & le nettoyer proprement, le cizeler en quelques endroits pour qu'il prenne plus de goût ; ensuite le mettre sur un linge avec du sel, du poivre, du clou, muscade, oignons, ciboules, persil, feüilles de laurier, basilic, tranche de citron vert, & du beurre dans le corps, le bien assaisonner de tout cela dessus & dessous, l'envelopper du linge, le lier de fil & le mettre cuire dans une Poissonniere avec du vin, de l'eau & du vinaigre la quantité qu'il en faut pour le faire cuire ; étant cuit comme il faut, laissez le refroidir dans son court-boüillon pour luy en faire prendre le goût ; ensuite tirez-le & en ôtez le linge, pliez une serviette sur un plat & le dressez dessus garni de tranches de citron ou persil verd & le servez.

*Saumon frais en gras.* Coupez-en par tranches, passez les au roux dans une casserole avec un peu de lard fondu & un peu de farine ; étant passées, mettez-y des ris-de-Veau, truffes, champignons, sel & poivre, fines herbes & bon boüillon gras : laissez cuire le tout à propos ; étant presque cuit, nourrissez le d'un jus de Bœuf, & aprés qu'il sera achevé de cuire, tirez-le & le servez chaudement.

*Saumon à la sausse douce.* Coupez-le par tranches ; & l'ayant fariné, faites-le frire en beurre affiné : étant frit, mettez-le un peu mitonner dans une sausse douce faite avec vin rouge, sucre, canelle, sel, poivre, clous & citron verd, & le servez chaudement.

*Saumon salé boüilli* Etant bien dessalé, faites-le boüillir en grande eau ; quand il sera cuit, tirez-le & le faites égouter ; mettez-le dans un plat avec de l'huile, du vinaigre, de l'oignon & du persil haché menu, & le servez froid.

*Sausse nouvelle & toûjours prête, ou Sausse à tous mêts.* Ayez du verjus, du vinaigre & du vin ; sçavoir, un poisson de verjus, un verre de vinaigre & un demi-septier de vin ; mettez le tout ensemble dans un vaisseau de terre neuve que vous puissiez boucher ; jettez-y une demi-livre de sel auparavant séché sur la pelle chaude, deux onces de poivre noir, deux gros de muscade en poudre, autant de clous de girofle, un demi-gros de gingembre aussi en poudre, un morceau d'écorce d'orange amere séche, une once de graine de moutarde un peu broyée, une demi-douzaine d'échalottes un peu froissées, dix feüilles de laurier, une pincée de basilic, un petit rameau de thim, un peu de canelle ; si vous avez des morilles, des mousserons & champignons en poudre, vous pouvez en mettre un peu de chacun ; ayant bien bouché vôtre vaisseau, vous laisserez infuser le tout sur cendre chaude pendant vingt-quatre heures, aprés lesquelles vous passerez vôtre composition dans un linge serré en l'exprimant le plus que vous pourrez ; vous la mettez dans une bouteille de grais bien bouchée, elle se garde à la cheminée plus d'un an dans sa bonté, & se peut porter en Campagne ou à l'Armée, où on est bien-aise de la trouver pour en assaisonner en un moment toutes sortes de ragoûts & de viandes.

Ceux qui aimeront l'ail & l'oignon, y en pourront mettre; & ceux au contraire qui n'aimeront point ces sortes de choses, les retrancheront.

Vous la pouvez faire avec de l'eau seule, ou avec le verjus ou le vin, ou du jus d'orange ou de citron.

Avec l'eau seule, elle se garde un mois bonne; avec le verjus, trois mois; avec le vinaigre un an; & avec le vin autant; avec le jus d'orange ou de citron, un bon mois.

On en met un peu à la fois, & on observe en la mettant dans les viandes, de la remuer pour qu'elle en prenne le goût: elle convient à toutes sortes de ragoûts en gras & en maigre, & augmente merveilleusement la bonté des légumes.

*Sole*, Est un Poisson de Mer plat, qui a la chair ferme & blanche, & qui est d'un trés-bon goût: on les mange ordinairement frites. Pour cela on les écaille, on les vuide, on les lave & on les essuie bien, on les farine & on les fait frire en bonne friture; étant frites, on les tire à sec hors de la friture, on les range dans un plat & on les poudre d'un peu de sel; quelques-uns y pressent un jus d'orange ou y mettent du verjus, & on les sert chaudement.

*Soles à l'Espagnole.* Faites frire des Soles; étant frites, tirez-les & les mettez égouter, coupez-les par filets; ensuite faites une sausse avec de bon vin de Champagne ou autres; mettez-y un peu d'ail, sel, poivre, une feüille de laurier & un peu de beurre: quand vôtre sausse est faite & de bon goût, vous mettez vos filets de Soles mitonner doucement dans cette sausse; vous les dressez dans un plat, & les servez chaudement.

*Soles aux Concombres.* Vos Soles étant frites & égouttées, coupez-les en filets; ensuite coupez des Concombres en dez, que vous ferez mariner une couple d'heures dans un peu de vinaigre, sel, poivre & un oignon coupé par tranches; tirez-les de cette marinade & les passez dans du beurre jusqu'à ce que les concombres soient roux: ensuite moüillez-les de boüillon de Poisson dans lequel vous les ferez cuire avec bon assaisonnement; étant cuits, mettez vos filets de Soles dedans & les laissez un peu mitonner, puis dressez-les dans un plat & les servez chaudement.

*Tanche* est un Poisson de Riviere & d'Etang; elle se mange en fricassée de Poulets. Pour cela délimonez vos Tanches à l'eau chaude, ensuite vuidez-les & en ôtez les têtes & les queuës, coupez-les par morceaux & les lavez bien, & les mettez égouter: faites fondre un morceau de beurre; étant fondu, mettez-y vos Tanches avec des champignons, mousserons, truffes, culs d'artichaux: passez bien le tout ensemble & assaisonnez-le de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous & d'un bouquet de fines herbes, mettez-y de l'eau chaude avec deux verres de vin blanc: laissez cuire le tout, & la sausse étant diminuée à propos, faites une liaison avec des jaunes d'œufs délayez avec verjus & la jettez dedans, dressez-la dans un plat & la servez chaudement.

*Tanches frites.* Les Tanches étant délimonées, vuidez-les & les fendez par le dos, farinez-les & les faites frire; étant frites de belle couleur, tirez les de la friture & les faites bien égouter: dressez-les dans un plat & les servez chaudement aprés les avoir poudrées de sel, & un jus d'orange ou verjus.

*Thon* est un gros Poisson de Mer, sa chair ressemble assez à celle du Veau

quand il eſt frais : il s'acccommode comme le Saumon frais ; voyez *Saumon.* Quand il eſt ſalé il ſe mange en ſalade qu'on coupe en petites tranches minces, & qu'on mêle avec des petites laituës.

*Tortuë* eſt un Poiſſon de Mer qui naît dans une écaille. Il y a auſſi la Tortuë de Terre : elle s'apprête en fricaſſée de Poulets. Pour cela, faites boüillir de l'eau dans une marmite, mettez-y du ſel, du poivre, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, de la ciboule, du perſil, une feüille de laurier, un peu de baſilic & un morceau de beurre ; & lorſque l'eau bout, coupez la tête, les pattes & la queuë des Tortuës & les mettez dans la marmite & les laiſſer boüillir un peu de temps ; enſuite tirez-les de la marmite & les détachez de l'écaille ; coupez enſuite les Tortuës par morceaux & prenez garde à l'amer, faites fondre du beurre dans une caſſerole & mettez vos Tortuës dedans avec champignons, mouſſerons, truffes, culs d'artichaux aſſaiſonnez de ſel & de poivre ; paſſez bien le tout enſemble & le moüillez de boüillon de Poiſſon, & les laiſſez cuire doucement ; étant cuites, mettez-y des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, dreſſez-les dans un plat & les ſervez chaudement.

*Tourte de Pigeonneaux.* Faites une pâte avec de la farine, des œufs, du beurre, du ſel & de l'eau, & la laiſſez repoſer une heure ; aprés maniez la avec un morceau de beurre, afin qu'elle ſoit bien fine ; faites-en une abaiſſe & la mettez dans une tourtiere : enſuite prenez des petits Pigeonneaux, échaudez-les & les vuidez, trouſſez-les proprement, mettez un peu de lard râpé ſur l'abaiſſe qui eſt dans la tourtiere, & arrangez vos Pigeonneaux deſſus l'eſtomac en-haut ; & garniſſez de ris-de-veau, de crêtes, de foyes gras, de champignons, truffes, morilles, mouſſerons & culs d'artichaux, & les aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de muſcade, de clous de girofle & un bouquet de fines herbes que vous ôterez en ſervant : couvrez vos Pigeonneaux de tranches de Veau bien minces, de bardes de lard & d'un peu de beurre ; couvrez enſuite vôtre tourte d'une autre abaiſſe de pâte & formez un bord autour, dorez-la d'œuf battu & la mettez cuire au four pendant deux heures ; étant cuite, retirez-la & la découvrez pour ôter les tranches de Veau, bardes de lard & le bouquet, la dégraiſſer & y mettre enſuite un peu de coulis de Veau & de Jambon ; recouvrez-la, & la ſervez chaudement dans un plat.

*Tourte de Lapreaux.* Dépoüillez vos Lapreaux & les vuidez, coupez-les par morceaux & les paſſez dans une caſſerole avec lard fondu, un peu de farine, fines herbes & ciboulettes, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade & un peu de boüillon : étant bien paſſez, laiſſez-les refroidir & formez vôtre Tourte en pâte fine ; mettez un peu de lard râpé au fond & vos Lapreaux par-deſſus, garniſſez de champignons, morilles, mouſſerons, truffes & culs d'archaux & lard râpé par-deſſus, & la recouvrez de la même pâte ; dorez-la d'œuf & la faites cuire une heure & demi : étant à demi cuite, découvrez-la & y mettez la ſauſſe où vous les aurez paſſez, & la remettez au four pour l'achever de cuire ; & quand vous ſerez prêt de ſervir, preſſez-y un jus d'orange & ſervez chaudement.

*Tourte de Godiveau.* Hachez du blanc de Chapon avec un morceau de roüelle de Veau, mettez autant de graiſſe de Bœuf que de viande, aſſaiſon-

née de ſel, de poivre, muſcade, un peu de fines herbes & un peu de perſil; hachez bien le tout enſemble : faites une abaiſſe de pâte fine & la mettez dans une tourtiere, mettez vôtre Godiveau deſſus avec des ris-de-Veau, des foyes gras, des champignons, morilles, mouſſerons & culs d'artichaux: couvrez le tout de bardes de lard, enſuite de l'autre abaiſſe, dorez-la d'œufs & la mettez cuire au four; étant cuite, retirez-la & la découvrez, ôtez-en les bardes de lard & la dégraiſſez, & y mettez du coulis de Veau & de Jambon & la recouvrez, dreſſez-la dans un plat & la ſervez chaudement.

*Tourte de foyes gras.* Dreſſez une abaiſſe de pâte fine & la mettez dans une tourtiere, mettez deſſus du lard râpé & l'aſſaiſonnez de ſel, de poivre & un peu de fines herbes; rangez les foyes deſſus & garniſſez de crêtes, de champignons, morilles, mouſſerons & truffes aſſaiſonnez comme le deſſous, & couvrez le tout de tranches de Veau bien minces & bardes de lard, couvrez-la de l'autre abaiſſe, dorez-la d'œufs & la mettez cuire au four : étant cuite, tirez-la & la découvrez, ôtez-en les tranches de Veau & les bardes de lard, dégraiſſez-la & y mettez un peu d'eſſence de jambon, recouvrez-la & la ſervez chaudement.

La Tourte de ris-de-Veau ſe fait de même, excepté qu'il faut faire blanchir les ris-de-Veau auparavant que de les mettre dans la tourtiere, les garnir & les aſſaiſonner de même.

*Tourte de Pigeonneaux de Carême.* Prenez de la chair de Carpes, de Brochets, Anguilles & autres Poiſſons, laitances de Carpes; mettez-y une mie de pain trempée dans de la crême, du beurre, des champignons, des truffes, du perſil & de la ciboule, aſſaiſonnée de ſel, de poivre & muſcade; hachez bien le tout enſemble & le pilez enſuite dans le mortier, faites que vôtre farce ſoit bien liée, puis formez des petits Pigeonneaux ſur une feüille de papier & les maniez avec du beurre fondu, crainte que la farce ne s'attache à vos mains: étant formez, vuidez les proprement avec la tête d'une lardoire de bois, & mettez dans le corps un petit morceau de foye de Brochet ou de Barbotte; enſuite faites-les blanchir dans du beurre fondu qui ſoit chaud; étant blanchis, tirez-les & les mettez égouter. Avec cette même farce, vous pouvez former des crêtes de Coq & les faire blanchir de même: dreſſez une abaiſſe de pâte fine & la mettez dans une tourtiere, mettez du beurre au fond & rangez proprement vos Pigeons deſſus, garniſſez de champignons, morilles, laitances de carpes, bon beurre aſſaiſonné de ſel, de poivre, muſcade, un bouquet de fines herbes & un oignon piqué de clous de girofle : couvrez la Tourte de l'autre abaiſſe & la mettez cuire au four; étant cuite, tirez-la & la découvrez, ôtez l'oignon & le bouquet de fines herbes, dégraiſſez-la & mettez un peu de coulis blanc en maigre & un jus de citron, recouvrez-la & la ſervez chaudement.

*Truffe* eſt une eſpece de racine ronde ſans tige, ſans feüille & ſans filamens, qu'on trouve dans des terres ſéches : les Cochons en ſont fort friands, & ſervent ſouvent à découvrir les lieux où il y en a. Les Truffes ſont beaucoup d'uſage dans les Cuiſines; & la maniere de les ſervir la plus ordinaire, eſt au court boüillon, les faiſant cuire dans du vin, du ſel, du poivre, un oignon piqué de clous, une feüille de laurier & quelques ciboules: étant cuites, tirez-es & les eſſuyez bien, & les ſervez chaudement ſur une ſerviette blanche.

On les sert aussi cuites naturellement dans la cendre, les ouvrant à moitié pour y mettre un peu de sel & poivre blanc; & les ayant refermées, on les fait cuire enveloppées d'un papier moüillé, dans de la braise qui soit moitié cendre & moitié braise: quand elles sont cuites, on les sert chaudement sur une serviette pliée.

*Truite* est un Poisson d'eau douce; on le trouve plûtôt dans les petites Rivieres que dans les grandes, & sur-tout dans celles qui coulent avec rapidité, & dont le lit est pierreux: elles s'accommodent au court-boüillon de même que le Saumon. Voyez *Saumon.* On les sert aussi frites comme d'autres Poissons, & on les sert encore comme le Saumon frais en gras.

*Veau en casserole.* Coupez des tranches de Veau qui soient un peu épaisses & les lardez avec une moyenne lardoire de bois; les lardons seront assaisonnez d'un peu de persil & de ciboule hachez, de sel & de poivre; étant bien lardées, mettez-les en casserole avec bardes de lard dessous, & mettez la casserole sur un feu moderé, afin que la viande suë; ensuite faites-luy prendre couleur des deux côtez: cela fait, mettez-y un peu de farine que vous laisserez frire; étant frite, mettez-y du boüillon ou de l'eau assaisonné de sel, de poivre, clous de girofle, persil & ciboules: il faut que cela cuise doucement: étant cuit, liez la sausse avec une couple de jaunes d'œufs délayez dans du verjus, dressez-le dans un plat & le servez chaudement.

*Veau, Longe de Veau en ragoût.* Il faut la larder de gros lardons assaisonnez de sel & poivre: vous la faites cuire à la broche; étant presque cuite, vous la tirez & la mettez dans une casserole avec boüillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, champignons, morilles & mousserons, culs d'artichaux, pointes d'asperges selon la saison, mettez-y le degout de la Longe & un peu de farine, laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sausse soit courte, ensuite dressez-la dans un plat & la servez chaudement.

*Veau, Poitrine de Veau en ragoût.* Ayez une bonne poitrine de Veau, passez-la au roux dans la casserole avec du lard & un peu de farine; ajoûtez-y du boüillon, sel, poivre & un bouquet de fines herbes, champignons, morilles, mousserons, culs d'artichaux & pointes d'asperges selon la saison: laissez cuire le tout ensemble; étant cuit, liez la sausse d'un jaune d'œuf & verjus, dressez-la dans un plat & servez chaudement.

*Veau, Poitrine de Veau farcie.* Levez proprement avec un coûteau la peau de dessus les côtes & la farcissez d'une farce composée de cette maniere. Prenez un morceau de rouëlle de Veau que vous hachez bien menu avec graisse ou moëlle de Bœuf, du lard, champignons, ris-de-Veau, & l'assaisonnez de fines herbes, sel, poivre & muscade: le tout étant bien haché, farcissez la poitrine & la cousez tout autour, & la faites cuire à la broche; étant cuite, servez-la chaudement.

*Veau, Poitrine de Veau en Marinade.* Faites cuire à demi une poitrine de Veau dans le pot; ensuite tirez-la & la coupez par côtelettes, & la mettez mariner avec vinaigre, sel, poivre & laurier: laissez-la mariner pendant trois heures; ensuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc & jaunes d'œufs, trempez vos côtelettes dedans & les faites frire dans du saindoux ou beurre, & servez-les avec persil frit.

## CHAPITRE II.

### *Du Verjus & des Vinaigres.*

POur exprimer de bon Verjus, on ne se sert ordinairement que de trois sortes de raisins; sçavoir du Goüais, du Farineau & du Bourdelais, autrement dit Grey; ils se plantent ou en Treille, ou en Vigne dressée, observant pour lors seulement de les planter plus au large que les autres raisins qui servent à faire du Vin, à cause qu'ils poussent beaucoup plus de bois, & rendent par consequent davantage.

La culture qui convient au Verjus est pareille à celle des Vignes dont on a parlé: la taille est de même, & il n'y a que le temps de le cueïllir qui differe de celuy des raisins bons à manger.

Lorsque les raisins propres à faire du Verjus sont cueïllis trop mûrs, la liqueur n'en est pas si bonne pour s'en servir à l'usage auquel on la destine; elle est sujette à tourner en eau; & produit un mauvais effet lorsque son fruit est coupé trop verd: ainsi il y a un milieu à choisir entre ces deux extremitez; car c'est tôt ou tard, suivant que l'année est hâtive ou tardive, que ceux qui ont coûtume d'en recueïllir sçavent bien connoître.

Quant à la maniere de le faire, pour ceux qui en amassent des tonneaux pleins, c'est chez les faiseurs d'huile où elle se pratique, où il y a des Pressoirs destinez pour cela: & pour entretenir du Verjus dans sa bonté, on ne sçait point d'autre secret que de le tenir toûjours bien bouché, & de mettre à chaque tonneau une livre de sel.

Quand on le veut mettre en perce, une fontaine ou chantepleure de bois est meilleure qu'une de cuivre, à cause de son acrimonie qui la mange en peu de temps.

#### *Pour garder du Verjus de grain.*

Il faut cueïllir le Verjus environ huit jours devant le temps qu'on a coûtume de le cueïllir, & que ce soit en beau Soleil & qu'il soit bien sec, puis l'arranger dans un petit baril grappe contre grappe fort doucement; puis étant plein, renfoncer le baril & l'emplir par le bondon de Verjus vieil, comme de l'année précédente, & laisser ce baril à la cave; quand on voudra s'en servir, il faudra défoncer le baril, & il sera trés-beau.

#### *Vinaigre de differentes sortes.*

Le Vinaigre n'est pas moins utile à la Campagne que le Verjus, chacun sçait que c'est une liqueur qui entre en plusieurs ragoûts, & qui sert pour les salades.

#### *Pour faire de bon Vinaigre.*

Prenez une once de Pirette, une once de Poivre-long, une once de Gingembre; pilez le tout grossierement, le mettez dans un chaudron avec six pintes de Vin; faites chauffer le Vin jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis mettez-le dans un petit baril

baril & l'exposez au Soleil, ou bien sur un four ou en lieu chaud. Vous mettrez de temps en temps du Vin dans vôtre baril, que vous ferez toûjours chauffer comme ci-dessus; vous en mettrez seulement deux ou trois pintes à la fois, jusqu'à ce que vôtre baril soit plein. Si vous y mettez quelques pintes de Vinaigre, il deviendra plus fort. Avant que de mettre le Vin dans le baril, vous le laisserez reposer durant trois jours dans le Vaisseau où il aura boüilli. On fera mieux de prendre une terrine vernissée qu'un chaudron pour faire boüillir le Vin; car durant les trois jours d'infusion, le cuivre pourroit communiquer quelque mauvaise qualité de verdet au Vinaigre. Quand on prendra du Vinaigre au lieu de Vin, il faudra le faire chauffer aussi, mais non pas tant que le Vin. Il faut que le baril ou le tonneau où l'on voudra faire le Vinaigre, soit bien rincé & bien net avant que d'y rien mettre.

Voici une autre maniere de faire du Vinaigre. Il faut, pour un muid de Vinaigre, faire une pâte composée en cette sorte. Prenez trois livres de farine de Seigle, quatre onces de sel commun, une once de Poivre, une once de Gingembre, une once de Pirette, une once de Poivre-long, demi-once de Muscade & demi-once de Canelle; réduisez le tout en poudre trés-fine, & paîtrissez le tout ensemble; pour détremper cette pâte, on prend de bon Vinaigre, puis on fait une espece de gâteau un peu épais, on le met cuire au four: étant cuit, on le laisse refroidir, puis on le rompt par morceaux qu'on jette dans le tonneau avec six pintes de bon Vinaigre chaud; il faut fermer le bondon, & rouler aprés le tonneau à plusieurs fois.

Cela fait, mettez ce tonneau dans un endroit qui soit chaud, & le lendemain vous prenez douze pintes de Vin tel que vous l'avez, soit éventé, poussé ou autrement, vous l'entonnez; puis huit jours aprés vous y en ajoûtez autant, & ainsi de huit jours en huit jours, jusqu'à ce que le tonneau soit plein jusqu'à un trou qu'on fait au fond à quatre doigts du jable d'en-haut qu'il faut laisser débouché; ce trou doit être percé d'un diametre à y pouvoir contenir un bondon; ensuite on donne le temps au Vinaigre de se perfectionner, & lorsqu'on l'a essayé, on s'en sert dans le besoin.

On peut faire beaucoup moins de Vinaigre si on veut, observant d'y mettre les doses des ingrediens à proportion.

*Pour faire du Vinaigre avec de l'eau.*

Il faut avoir un tonneau fait exprés qui ait l'ouverture de dessus assez grande, afin de prendre bien l'air: il faut, par exemple, sur quatre vingt-dix pots d'eau, vingt pots pour le moins de fort vinaigre que vous mettrez dans vôtre eau, vous mêlerez bien le tout avec un bâton pendant trois jours trois ou quatre fois le jour, puis vous y ajoûterez quinze pots de vin du plus verd que vous pourrez avoir; il le faut mettre peu à peu, & non tout à la fois: pour le rendre bien fort, il faut ajoûter un quarteron de pirette & autant de poivre de Guinée, le tout en poudre; si vous voulez, vous pouvez mettre le tout dans un sachet de toile fort claire, & mettre le tonneau en lieu chaud, & vous en servir au besoin.

D'autres, pour faire du Vinaigre avec de l'eau, prennent quarante livres de poires sauvages & les mettent dans un vaisseau; & ayant laissé passer trois jours, ils les arrosent d'un peu d'eau, & continuënt pendant un mois d'en

mettre tous les jours un peu, & ils ont de trés-bon Vinaigre.

*Excellent Vinaigre.*

Prenez canelle blanche, gingembre, poivre-long & souchet, de chacun une once, poivre rond demi-once, & deux noix de muscade ; pulverisez chaque drogue à part & la mettez dans autant de sachets ; puis mettez-les dans six pots de bon Vinaigre, & faites boüillir le tout ensemble deux ou trois boüillons : ensuite vous ferez boüillir à part six pots de bon vin, puis envinaigrez une barique en y jettant un pot de bon vinaigre, aprés quoy vous y jetterez vôtre vin & vôtre Vinaigre boüilli, & remplirez à moitié le tonneau de vin gâté ou poussé ; vous boucherez la barique & la laisserez jusqu'à ce que le Vinaigre soit fait : alors vous en pourrez tirer, & vous remettrez à mesure du vin gâté dans le tonneau.

*Pour faire du Vinaigre sans un tonneau vinaigré, ou pour donner de la force au Vinaigre affoibli.*

Prenez du poivre de Guinée, du poivre d'Arabie blanc & du poivre-long une once de chacun ; pilez le tout ensemble & le mettez dans un sachet de toile neuve, suspendez-le au milieu du tonneau dans lequel vous verserez trois seaux de vin boüilli & tout chaud : cela fait, bondonnez le tonneau durant trois heures, & vous éprouverez l'effet de vos ingrediens.

*Pour faire du Vinaigre avec du Vin gâté.*

Prenez du vin gâté dans le tonneau aigri ou éventé, mettez-le sur le feu, faites-l'y boüillir jusqu'à ce qu'il écume ; ensuite tirez-le du feu, ajoûtez pour chaque seau une once de poivre battu & pulverisé & une livre de sel ; puis faites encore prendre un boüillon à ce vin & le mettez aprés dans un tonneau que vous exposerez au Soleil, & quelque temps aprés le Vinaigre se perfectionnera : quelques uns pour luy donner plus de force, font rougir au feu une lame d'acier, & la mettent ainsi éteindre dans le vinaigre & réïterent cela plusieurs fois.

*Pour donner de la couleur au Vinaigre.*

Prenez des grappes de sureau lorsqu'elles sont bien mûres, égrenez-les & les écrasez dans un baquet ; laissez-les fermenter quelque temps aprés les avoir couvert de quelque chose ; ensuite tirez-le à clair & le mettez dans quelque vaisseau pour vous en servir au besoin. On en met dans le Vinaigre à discretion, selon qu'on souhaite que la couleur en soit plus ou moins foncée. Ce vaisseau doit être mis à la cave, & se conserve toute l'année : quelques-uns s'en servent pour colorer le vin. D'autres pour donner belle couleur au Vinaigre, se servent du jus de mûres sauvages qui viennent dans les hayes ou dans les bleds, & les prennent extremement mûres.

*Pour faire du Vinaigre promptement.*

On prend de la racine de poirée, on la pile, puis on la jette dans du vin, & trois heures aprés on a du Vinaigre. Le bois d'If mis dans du vin, fait le même effet.

D'autres prennent quatre onces de cornoilles quand elles commencent à venir rouges, & quatre onces de mûres qui croissent sur les ronciers, comme aussi quatre onces de celles qui croissent parmi les Champs à demi mûres, & une once de fruit d'épine-vinette aussi demi mûr, & font sécher le tout à l'ombre & le mettent en poudre subtile, & avec un peu de Vinaigre en font des petites pelottes qu'ils font sécher au Soleil; puis prennent du vin & le font chauffer, & quand il est chaud, ils mettent dedans de ces petites pelottes, & il se tourne incontinent en Vinaigre fort.

Si on met du sel & du poivre d'Inde, ou autre poivre, infuser dans du vin, il s'aigrira aussi tôt.

Pour faire du Vinaigre promptement sur une quantité plus considerable de vin, prenez de la farine de pur seigle, détrempez la de fort Vinaigre & en faites une galette que vous mettrez cuire au four; étant bien cuite, vous la retirerez & la mettrez en poudre, & la détremperez encore de Vinaigre comme auparavant; refaites une pâte que vous mettrez encore au four, réïterez la même chose une troisiéme fois, & ayant de même fait cuire la galette, vous la mettrez dans un tonneau de vin qui commencera à s'aigrir, & vous aurez en peu de temps de bon vinaigre.

### *Vinaigre de M^r le Grand Connêtable.*

Prenez une livre de raisins de Damas des plus nouveaux, ôtez-en les pepins, puis mettez les raisins dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon Vinaigre-rosat; l'ayant laissé infuser sur les cendres chaudes toute la nuit, faites-le boüillir le matin quelques boüillons, puis le retirer du feu; & étant refroidi, passez-le par un linge & le gardez dans une bouteille bien bouchée.

### *Pour faire du Vinaigre sec.*

Prenez une demi-livre de tartre blanc, lavez-le bien avec de l'eau chaude; étant bien lavé, séchez-le & le mettez en poudre trés fine; imbibez cette poudre de bon vinaigre, faites-la sécher au feu ou au Soleil; étant séche, réduisez la en poudre & l'imbibez encore de Vinaigre & la faites encore sécher; réïterez cela dix fois, & vous aurez par ce moyen une poudre trés-aigre qui aigrit l'eau & en fait du Vinaigre. On peut porter cette poudre dans la poche pour s'en servir dans le besoin.

### *Vinaigre-Rosat.*

Prenez des roses rouges communes lorsqu'elles sont bien épanoüies, effeüillez-les & ne prenez que les feüilles, rejettant tout le reste; exposez-les à l'ombre pour les faire sécher à demi, retournez-les de temps en temps afin qu'elles séchent toutes également; étant séches comme il faut, mettez en dans une grande bouteille de verre qui en soit à moitié pleine, puis choisissez du meilleur Vinaigre & en emplissez vôtre bouteille; exposez-la au grand Soleil pendant un mois, les roses infuseront & communiqueront leur odeur au Vinaigre: aprés cela passez-le au travers d'un linge & le mettez dans une bouteille pour s'en servir au besoin.

Les Vinaigres de fleurs de roses-muscates, de fleurs d'oranges, de jasmin,

de sureau, d'œillets & autres bonnes fleurs, seront aussi préparez de la même façon, pour en faire du Vinaigre de divers goûts.

Si vous voulez faire du Vinaigre à l'ail, il faudra l'éplucher & le mettre un peu faner au Soleil avant que de le faire entrer dans la bouteille ; il donnera au Vinaigre un goût bien relevé, mais il y en faut peu.

Il se fait encore d'excellent Vinaigre blanc avec de la fleur de Vigne ; & pour la recueillir, il faut dans le temps que la Vigne est en pleine fleur, mettre des serviettes sous les seps, & les fleurs tomberont dessus ; il en faudra prendre environ une poignée, la faire sécher dans la bouteille comme les roses, & l'emplir de bon Vinaigre blanc, la bien boucher & l'exposer au grand Soleil pendant un mois.

*Vinaigre d'Estragon.*

L'Estragon est une Plante qu'on employe beaucoup dans les salades, il a un goût aromatique fort agréable ; on choisit de celuy qui a été cultivé dans les Jardins ; on en prend des feüilles environ une poignée, qu'on met dans deux pintes de bon Vinaigre, on l'expose au Soleil pendant quelque temps, & on s'en sert aprés au besoin.

---

## CHAPITRE III.

### *De la Pâtisserie, par Ordre Alphabetique.*

A*Baisse* est un morceau de pâte qu'on étend sur une table bien propre avec un rouleau de bois, & sur laquelle on met les viandes ou autre chose dont un Pâté ou autre piece de Pâtisserie est composée. Il y a les abaisses de pâte fine & celles de pâte bise : les premieres s'employent pour les fines Pâtisseries qu'on met en tourtieres : les autres sont propres pour les Pâtez de Venaison, Lievres & Canards, tels qu'on les fait à Amiens.

*Beignet*, certaine Pâtisserie qui se fait dans une poële. Mettez dans une terrine un litron de fleur de farine avec trois petits fromages à la crême qui soient fait du jour même, cassez-y quatre œufs, ajoûtez-y du sel menu & environ deux onces de sucre en poudre, délayez bien le tout ensemble en y ajoûtant du lait ce qu'il en faut pour rendre la pâte liquide, à peu prés comme de la boüillie qui est cuite : quelques uns au lieu de lait pour liquefier la pâte, y mettent du vin blanc. Quand la pâte est comme il faut, vous pouvez y mettre de la pomme coupée par tranches ou de l'écorce de citron confit, râpée ou coupée par petites tranches, & faire chauffer du sain-doux ou de bon beurre dans une poële ; & quand il sera chaud suffisamment, vous prendrez avec une cuillier une tranche de pomme avec de la pâte, pour la mettre dans le sain doux & en emplir la superficie de la poële, prenant garde qu'ils ne se tiennent l'un à l'autre, & ayant soin de les retourner avec un petit bâton pointu. Quand ils sont cuits & de belle couleur, on les retire avec une écumoire & on les laisse bien égouter, on les dresse sur un plat & on les poudre de sucre, & on les arrose d'un peu d'eau de fleurs d'orange, & on fait

cuire le reste de même: ils sont meilleurs chauds que froids.

*Beignets-Mignons.* Mettez de l'eau dans une casserole avec gros comme une noix de beurre & un peu de sel, avec de l'écorce de citron verd confit & haché bien menu: faites boüillir cela sur un fourneau; & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, tournez-la à force de bras jusqu'à ce que cela se détache de la casserole: alors vous le tirerez en arriere & y mettrez deux jaunes d'œufs que vous mêlerez bien ensemble, & continuërez d'y mettre deux œufs à deux œufs jusqu'à dix ou douze que vôtre pâte soit délicate; ensuite mettez de la farine sur un tour ou table bien nette, trempez la main dans la farine & tirez vôtre pâte par morceaux sur le tour. Quand elle aura reposé, roulez-la & la coupez par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre; & quand on sera prêt à servir, vous frirez vos Beignets à la poële dans du beurre ou sain-doux bien chaud: étant cuits de belle couleur, vous les tirez, les poudrez de sucre dessus & d'un peu d'eau de fleur d'orange, & les servez chaudement.

*Beignets au Lait.* On les fait de même que les Beignets-Mignons: au lieu d'eau on se sert de lait; mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte soit plus délicate. Si elle ne l'est pas assez, vous y mettrez quelques jaunes d'œufs davantage dans la casserole, & verserez la pâte sur une assiette; & ayant du sain-doux bien chaud & une cuillier en main, vous formerez vos Beignets avec le bout que vous tremperez de temps en temps dans le sain-doux, afin qu'ils ne s'attachent point à la cuillier. Vous remuërez toûjours la poële doucement; & quand vos Beignets seront bien colorez, vous les tirerez & sucrerez tout chauds, & jetterez dessus legerement un peu d'eau de fleurs d'orange; aprés quoy vous les sucrerez encore un peu, & les servirez chaudement.

*Biscuit Commun.* Cassez huit œufs frais dans une terrine, mettez les jaunes à part, foüettez bien les blancs avec un petit balet d'ozier blanc fait exprés, jusqu'à ce qu'ils soient montez en neige; ensuite mettez-y les jaunes & les foüettez bien encore; ôtez le foüet, & y mettez dedans une livre de sucre en poudre qui soit bien seché à l'étuve, battez bien le sucre avec une gâche, puis mettez-y trois bons quarterons de fleurs de farine bien séche, & continuez à bien battre avec la gâche; quand le tout est bien battu, vous dressez vôtre pâte dans des moules de fer-blanc que vous aurez graissé auparavant de beurre fondu; quand toute la pâte sera dressée dans les moules, il faut les poudrer avec du sucre bien sec, prenant garde qu'il n'y en ait point trop: s'il y en avoit trop, il faudroit souffler dessus pour l'ôter, & les mettre aussi-tôt dans le four qui soit chaud médiocrement; & pour le plus sûr, faites-en un essay en en mettant un ou deux au four, & vous connoîtrez par là si le four est chaud comme il faut: alors vous y mettrez tous les Biscuits. Quand le Biscuit aura de la couleur & qu'il aura demeuré environ un quart-d'heure & demi dans le four, ou un peu plus, à proportion qu'il sera gros, il faudra en tirer un hors du four & le toucher doucement avec la main; s'il vous repousse & qu'il paroisse ferme sans s'applatir, assûrezvous qu'il est cuit; & à l'heure même, il faudra tirer le Biscuit hors du four & les tirer tout chaud hors de son moule.

*Biscuit d'Amandes ameres.* Echaudez une demi-livre d'amandes douces &

une demi-livre d'amandes ameres, pelez-les & les pilez dans un mortier; étant bien pilées, ôtez-les du mortier, battez dans un plat avec une cuillier environ dix blancs d'œufs & délayez bien vôtre pâte d'amandes dedans avec deux livres de ſucre en poudre, le mêlant bien avec la gâche; enſuite vous les dreſſerez ſur du papier de la groſſeur d'une petite noix, & les rangerez proprement & les mettrez cuire au four: il faut prendre garde que le four ſoit trop chaud, parce qu'il veut être mené doucement au commencement. Quand il eſt cuit, il faut l'ôter du four, & ne le point lever du papier qu'il ne ſoit froid, enſuite les ſerrer en lieu ſec.

*Biſcuit de Citron.* Mettez dans un mortier un blanc d'œuf & un peu de jus de citron, & gros comme deux noiſettes d'écorce de citron crud, râpée bien menu; pilez le tout enſemble en y ajoûtant du ſucre en poudre peu-à-peu, juſqu'a ce que cela faſſe une pâte maniable, & qu'elle ſoit pourtant un peu dure; étendez-la ſur une table avec un rouleau, y jettant deſſus & deſſous un peu de ſucre en poudre; enſuite coupez-la de telle grandeur qu'il vous plaira, arrangez les ſur du papier & les mettez cuire au four, donnez-leur une chaleur douce; il faut environ un quart-d'heure pour les cuire: retirez-les quand le ſucre ſera bien ferme, & les ſerrez en lieu ſec.

*Biſcuit de Chocolat.* Il ſe fait de la même maniere que celuy de citron; on met un peu de chocolat râpé au lieu de jus de citron & d'écorce: il n'en faut mettre qu'autant qu'il en faut pour luy en donner l'odeur & la couleur, & le reſte ſe fait de même.

*Brioche.* Voyez *Pain-Beni.*

*Choux, Petits-Choux*, eſpece de petit gâteau. Prenez des petits fromages à la crême qui ſoient bien gras, ſelon la quantité que vous en voulez faire, mettez-les dans une caſſerole avec deux poignées de farine, à proportion de la quantité de vôtre fromage; ajoûtez-y de l'écorce de citron vert hachée menu & un peu de ſel; détrempez bien le tout avec une gâche ou une cuillier: le tout étant bien mêlé, on y met quatre ou cinq œufs & on incorpore bien le tout enſemble, & l'on en fait une pâte comme celle de Beignet, mais plus forte; aprés il faut prendre des petites tourtieres, les engraiſſer de beurre & y mettre enſuite à chacune un peu de cette farce avec une cuillier; & auparavant que de les mettre au four pour les faire cuire, vous les dorez doucement avec un jaune d'œuf battu: étant cuits, vous les pouvez glacer avec du ſucre fin, ou y faire une glace bien blanche, comme on peut voir à l'Article du *Gâteau d'Amandes*, & les remettre un moment à l'entrée du four pour faire ſécher cette glace.

*Crême pâtiſſiere.* Mettez dans une terrine huit jaunes d'œufs, deux poignées de fleur de farine, un peu de ſel menu & du ſucre en poudre à diſcretion; délayez bien tout cela enſemble avec un peu de lait, enſuite mettez ſur le feu une chopine de bon lait; & quand il commencera à boüillir, vous y verſerez les jaunes d'œufs détrempez, & tournerez toûjours avec une cuillier juſqu'à ce qu'il ſoit épais comme de la boüillie qui eſt cuite; vous y mettrez une cuillerée d'eau de fleurs d'orange & la mettrez dans un plat: elle vous ſervira à faire des Tourtes, Tartelettes & Ratons.

*Crême à l'Italiennne.* Mettez dans une caſſerole une chopine de lait avec du ſucre en poudre & un peu de canelle en bâton, afin d'en relever le goût,

& un peu de sel; faites-le boüillir: ensuite délayez quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, & tout d'un temps passez le lait avec les œufs trois ou quatre fois dans une étamine, puis mettez-le dans un plat & le mettez au four ou sous un couvercle, feu dessus & dessous jusqu'à ce que la crême soit cuite & bien prise, puis on la sert chaude ou froide.

*Crême Brûlée.* Délayez bien dans une casserole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine & du sucre en poudre, & versez-y peu à-peu une chopine de bon lait; ajoûtez-y un peu d'écorce de citron confite hachée menu, ou de l'écorce d'orange; & pour la faire plus délicate, on peut y mêler des pistaches ou des amandes pilées avec une goutte d'eau de fleur d'orange; ensuite on met la casserole sur le feu & on la remuë toûjours, prenant garde qu'elle ne s'attache point au fond: étant bien cuite, on la verse dans un plat d'argent ou de fayence, on la met sur le fourneau allumé, on la fait cuire encore jusqu'à ce qu'on voye qu'elle s'attache au bord du plat: alors on la tire en arriere & on la poudre de sucre par-dessus; ensuite on prend la pelle du feu bien rouge, & du même temps on en brûle la crême, afin qu'elle prenne une belle couleur d'or, puis on la sert.

*Crême Croquante.* Prenez quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, délayez-les dans un plat en y versant du lait petit-à-petit, jusqu'à ce que vôtre plat soit presque plein; mettez y du sucre en poudre suffisamment, avec la rapûre d'un citron; ensuite mettez le plat sur un fourneau allumé, & remuez toujours avec la cuillier jusqu'à ce que la Crême soit un peu formée: alors ralentissez un peu l'ardeur du feu & continuez de remuer toûjours avec la cuillier, & en remuant jettez de vôtre Crême sur le bord du plat, en sorte qu'il n'en reste que peu dans le fond, & qu'elle ait ainsi formé un bord tout autour du plat; ayez soin qu'elle ne brûle point & qu'elle reste seulement attachée au plat: étant cuite, faites-luy prendre une belle couleur avec la pelle rouge; & aprés, avec la pointe du coûteau, vous détachez tout ce bord d'autour du plat, faisant en sorte qu'il reste entier: vous le remettez dans le même plat & le laissez encore un peu sécher dans le four, de sorte qu'elle soit croquante à la bouche pour la servir.

*Crême Vierge.* Il faut prendre cinq blancs d'œufs frais, les bien foüettez & les mettre dans une casserole avec sucre en poudre, un peu de sel menu, un petit morceau de canelle en bâton, du lait ce qu'il en faut, & un peu d'eau de fleur d'orange; le tout étant bien battu, vous le versez dans un plat & le mettez sur le feu pour faire cuire vôtre Crême: étant cuite, vous la dorez avec la pelle rouge, & la servez chaudement.

*Crême à frire.* Cassez huit œufs dans une casserole, mettez y deux poignées de farine & délayez bien le tout ensemble peu à-peu avec une pinte de lait; mettez y un peu de sel, un peu de beurre & de l'écorce de citron confite hachée menu & du sucre en poudre: le tout étant bien délayé, mettez la casserole sur le feu & remuez toûjours jusqu'à ce que la Crême soit formée; étant cuite, mettez un peu de farine sur une table bien nette, versez-y vôtre Crême, de maniere qu'elle s'étende d'elle-même, & qu'étant refroidie, elle fasse comme une omelette cuite: ensuite vous la coupez par morceaux de la grandeur que vous souhaitez, & les faites frire dans du sain-doux ou beurre affiné, prenant garde qu'ils ne s'attachent dans la poële: ayant pris belle couleur, ti-

rez-les & les laissez égouter, dressez-les dans un plat & les poudrez de sucre, & les arrosez d'un peu d'eau de fleur d'orange & les servez chaudement.

On peut, si l'on veut, lorsque cette Crême est détenduë sur la table, avoir du beurre chaud dans une poële, & la faire frire ensuite comme une omelette : quand elle a pris couleur d'un côté, on la verse sur un plat & on la fait couler doucement dans la poële pour luy faire prendre couleur de tous côtez ; il faut la sucrer & la glacer, puis la servir chaudement.

*Crême de Chocolat.* Faites boüillir une pinte de lait avec un quarteron de sucre pendant un quart-d'heure ; ensuite délayez deux jaunes d'œufs & les mettez dans la Crême, & la faites encore boüillir trois ou quatre boüillons ; ôtez-la ensuite de dessus le feu & y mettez du Chocolat râpé, jusqu'à ce que la crême en ait pris la couleur ; remettez-la aprés trois ou quatre tours sur le feu, & l'ayant passée à l'étamine, dressez-la dans un plat & la servez chaudement.

*Crême Blanche.* Prenez trois demi-septiers de lait & demi-quarteron de sucre que vous faites boüillir pendant un demi-quart-d'heure ; ôtez-la ensuite de dessus le feu & y mettez deux blancs d'œufs bien foüettez ; remuez bien toûjours le tout ensemble & remettez vôtre Crême sur le feu, faites-la boüillir quatre ou cinq boüillons en la foüettant toûjours ; ensuite on la dresse dans un plat : étant refroidie, on l'arrose d'eau de fleur d'orange, on la poudre de sucre fin & on la sert.

*Crême de Pistaches.* Prenez environ trois onces de Pistaches, échaudez-les & les pilez dans le mortier avec un peu d'écorce de citron confite ; le tout étant bien pilé, vous prenez une ou deux pincées de farine avec trois ou quatre jaunes d'œufs ; délayez-les ensemble dans une casserole avec environ un quarteron de sucre en poudre, y versant du lait petit-à-petit ; il en faut un peu plus d'une chopine : le tout étant bien délayé, vous prenez vos Pistaches pilées & les délayez bien avec le lait, & les passez à l'étamine deux ou trois fois ; aprés cela, faites cuire vôtre Crême comme les autres : étant cuite, versez-la dans un plat & la servez froide.

*Darioles.* Cassez dans une terrine sept ou huit œufs frais & les délayez bien avec un litron de fleur de farine, mettez-y du sel menu à discretion ; vous pouvez y mettre du sucre en poudre si vous souhaitez : quand cela sera bien délayé, versez-y petit-à-petit du lait la quantité qu'il en faut, comme si vous vouliez faire de la boullie ; le tout étant bien délayé, faites-le cuire sur le feu comme de la boüillie : étant cuite, tirez-la & la versez dans une autre terrine ; faites une pâte fine & formez les Darioles de la grandeur que vous souhaitez, & les laissez ressuyer & raffermir à l'air sur une planche : quand elles seront bien ressuyées, vous les garnirez de la farce cuite de l'épaisseur d'un poûce, & l'étendrez également par-tout ; vous mettrez dessus un peu de beurre frais par petits morceaux, & les ferez cuire au four sur du papier graissé de beurre ou poudré de farine ; il ne faut qu'un quart-d'heure pour les cuire : étant cuites, tirez-les & les poudrez de sucre, mettez-y une petite goutte d'eau de fleur d'orange ou d'eau-rose.

*Echaudez au Beurre ou au Sel.* Mettez sur une table un demi-litron de farine, faites-y une petite fosse au milieu & y mettez un demi-verre de levûre de biere ; & au défaut, gros comme une noix de levain : détrempez le

tout

tout ensemble avec de l'eau chaude & en formez une pâte molette, & la tournez en forme d'un petit pain ; mettez-la dans un lieu chaud, afin qu'elle revienne ou se renfle promptement : si c'est en Eté, elle pourra se renfler suffisamment en un demi-quart-d'heure ; & dans une autre saison, il faudra plus de temps.

En attendant que le levain fermente, vous mettrez sur la table un quart de fleur de farine & y ferez une fosse au milieu ; mettez-y une livre de beurre frais que vous manierez & ramolirez entre vos mains : s'il est trop dur, ajoûtez y une once ou un peu plus de sel menu, formez-en une pâte avec de l'eau froide ; lorsque cette pâte sera paitrie à demi, vous prendrez vôtre levain & le mêlerez avec vôtre pâte, & acheverez de paitrir le tout ensemble ; ensuite vous la roulerez & la couperez par petits morceaux que vous moulerez avec la main en petits pains qu'il faudra étendre pour en former des Echaudez.

Ensuite il faut avoir dans un chaudron ou dans une poële à confiture de l'eau, & la mettre sur le feu ; & lorsqu'elle est prête à boüillir, jettez-y dedans vos Echaudez & les y laissez jusqu'à ce qu'ils reviennent dessus : alors il faudra les remuer un peu dans cette eau avec une écumoire, & les laisser jusqu'à ce qu'ils soient raffermis ; & pour le connoître, il faudra tirer un de vos Echaudez, & voir s'il est assez ferme ; ensuite les ôter hors de l'eau avec une écumoire & les mettre ressuyer & refroidir sur un claïon, puis les mettre au four ; il ne faut qu'un quart-d'heure pour les faire cuire : il faut que le four soit chaud comme pour cuire des gros Pâtez. Si les Echaudez ne prennent point suffisamment de couleur en cuisant, il faudra faire un peu de feu clair à un des côtez du four, afin que la chaleur se rabatte sur les Echaudez, & leur donne de la couleur.

Les Echaudez au sel se font de la même maniere, à l'exception du beurre qui n'y entre point.

*Echaudez aux Oeufs.* La pâte des Echaudez aux Oeufs se prepare comme celle des Echaudez au Beurre ; sur un quart de farine il faut y mettre quinze œufs, & mettre seulement une demi-livre de beurre ; il faut que la pâte soit bien maniée & plus molette que celle des autres Echaudez, afin qu'elle se gonfle mieux & que la Pâtisserie en soit plus délicate. Il ne faut point leur donner le four si chaud qu'aux autres.

*Echaudez Glacez.* Prenez des Echaudez aux Oeufs quand ils sortent de l'eau, laissez les égouter & raffermir ; ensuite coupez-les par moitié entre les deux croûtes, mettez-les tremper dans du lait avec du sucre, couvrez-les & les mettez sur la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures, pour les tenir chaudement : il ne faut pas qu'ils boüillent, de peur qu'ils ne se mettent en boüillie ; ensuite on les tire du lait & on les met égouter, puis on les fait frire dans du sain-doux neuf ; étant frits, & bien colorez, on les tire proprement avec une écumoire, on les poudre de sucre & on les glace d'un côté & ensuite de l'autre, & on les sert chaudement.

*Flamiches.* Mettez sur une table bien nette environ une livre & demi de bon fromage gras un peu salé, qui soit fait depuis dix ou douze jours ; écrasez ce fromage avec vos mains, & le maniez jusqu'à ce qu'on ne sente plus de grumeaux en le passant plusieurs fois sous un rouleau de bois ; ensuite ajoûtez-y

une livre & demie de bon beurre frais, deux onces de sel ou environ qui soit menu, & huit ou neuf œufs; maniez ensemble toutes ces choses jusqu'à ce qu'elles soient bien liées, comme si c'étoit de la pâte bien molle ou de la farce: aprés cela étendez-la bien sur vôtre table, versez-y un verre d'eau ou de lait, afin que vôtre farce se détrempe & devienne claire quasi comme si c'étoit des œufs battus.

Vôtre farce étant faite, prenez environ un quart de fleur de farine, répandez-en sur ladite farce environ les deux tiers qu'il faut mêler & incorporer avec cette farce; ensuite mêlez-y presque le reste de vôtre farine, à la reserve d'une ou deux poignées. Quand vous aurez ainsi lié vôtre pâte, vous la poudrez d'un peu de farine & la maniez doucement deux ou trois fois dans l'espace d'un bon demi quart-d'heure, puis il faudra étendre un peu cette pâte une ou deux fois avec le rouleau, & la mettre en masse pour la laisser reposer un demi-quart-d'heure; ensuite roulez-la en long & la coupez pour en faire des gâteaux de telle grandeur qu'il vous plaira, & leur donnez l'épaisseur de deux travers de doigts, plus ou moins, à proportion de leur grandeur.

On mettra ces gâteaux sur du papier graissé de beurre, puis on les façonnera tout autour du bord; on piquera le dessus, on les dorera d'œufs & on les mettra au four; il ne faut qu'un demi-heure pour les cuire. Le four doit être bien bouché, afin de leur donner plus de couleur; regardez de fois à autre aux gâteaux pendant qu'ils sont au four, afin d'empêcher qu'ils ne soient brûlez.

*Gâteau mollet fait dans une tourtiere.* Mettez dans une terrine deux petits fromages à la crême qui soient frais faits, avec un quarteron de bon beurre frais qui soit fondu & quatre œufs, blanc & jaune; incorporez bien le tout ensemble en y mêlant peu à peu trois petites cuillerées de fleur de farine; ajoûtez-y trois bonnes cuillerées de sucre en poudre & un peu de sel menu: il faut que cette farce soit à peu prés de la consistance de la boüillie qui est cuite; & si vous jugez que cette farce soit trop épaisse, mêlez-y une petite cuillerée de lait ou d'eau pour la rendre plus coulante; ensuite graissez le dedans d'une tourtiere avec un petit morceau de beurre frais, & versez vôtre farce dedans, en sorte qu'il y en ait par-tout l'épaisseur d'un travers de doigt, & mettez la tourtiere dans le four ou sur la braise, & en ce cas il faut couvrir la tourtiere de son couvercle sur lequel il faudra mettre de la cendre chaude & aussi de la braise, faisant en sorte qu'il n'y en ait pas plus en un endroit qu'en un autre: il faudra de fois à autre découvrir la tourtiere, afin de voir si le Gâteau se cuit & prend plus de couleur en un endroit qu'en l'autre; il faudra ôter une partie de la braise qui est au droit de la partie du Gâteau trop coloré. Que si ce Gâteau renfle beaucoup pendant qu'il cuit, de sorte qu'il touche au couvercle de la tourtiere, c'est signe qu'il y a trop de feu ou que ce Gâteau est trop épais; c'est pourquoy vous diminuërez le feu, ou vous retirerez un peu la tourtiere hors du feu & la tiendrez découverte un peu de temps pour donner de l'air au Gâteau, afin qu'il s'abaisse; puis on recouvrira la tourtiere avec son couvercle garni d'un peu de braise, & vous remettrez la tourtiere sur la cendre chaude pour achever de faire cuire ce Gâteau: il faut environ trois quarts-d'heure pour faire cuire à loisir un de ces Gâteaux.

Lorsqu'il sera cuit suffisamment, on le mettra sur une grande assiette & on le poudrera de sucre par-dessus: il est bon chaud & froid.

Si vous faites cuire ce Gâteau dans un four, il ne faut point couvrir la tourtiere, il cuira plus facilement ; & vous pourrez le faire plus épais, en luy donnant l'épaisseur d'un bon poûce ou un peu plus, à proportion de la hauteur de la tourtiere.

*Gâteau mollet sans fromage.* Mettez deux litrons de farine sur une table bien propre, faites-y une fosse au milieu, jettez-y peu-à peu environ une chopine de crême ou lait pour détremper la farine & en former une pâte, mettez-y du sel menu à discretion & quatre œufs ; paitrissez bien le tout ensemble : vôtre pâte étant formée, étendez la avec un rouleau & la couvrez d'une livre de beurre frais ; ensuite incorporez bien le beurre avec vôtre pâte en la maniant comme il faut. Formez vôtre Gâteau de la grandeur que vous souhaitez, dorez le d'œuf & le mettez cuire au four : il faut trois quarts d'heure pour le cuire, & que le four soit raisonnablement chaud.

*Gâteau feüilleté.* Prenez trois livres de fleur de farine, détrempez-la avec de l'eau, mettez-y si vous voulez quelques jaunes d'œufs & un peu de sel menu : vôtre pâte étant paitrie un peu molle, vous la mettez en pain & la laissez reposer environ demi-heure, afin qu'elle se ressuye ; ensuite étendez-la avec le rouleau à l'épaisseur d'un doigt en la poudrant dessus & dessous de farine ; vôtre pâte étant ainsi étenduë, vous prenez deux livres & demi de bon beurre frais & l'étendez sur vôtre abaisse ; pliez vôtre pâte en double, de sorte qu'elle renferme le beurre : vous la détendrez une seconde fois, y jettant de la farine de fois à autre, & la repliez de même jusqu'à cinq ou six fois en la poudrant de farine à chaque fois : enfin, à la derniere fois que la pâte est en masse, vous l'étendrez de l'épaisseur que vous voulez que soit vôtre Gâteau, vous le dorerez d'œuf & le ferez cuire au four sur du papier graissé de beurre.

*Gâteau feüilleté d'une autre maniere.* Mettez sur une table bien propre deux litrons de fleur de farine, faites-y une fosse au milieu, mettez-y un fromage moû qui n'ait point été écrêmé, cassez-y quatre œufs & y ajoûtez du sel menu raisonnablement, joignez-y une livre de beurre frais, & du tout formez-en une pâte en y ajoûtant un peu de lait ; faites en sorte que la pâte soit maniable : quand la pâte sera faite, mettez-la en pain & la laissez reposer une demi-heure pour qu'elle s'essuye : ensuite étendez-la avec le rouleau & la pliez en quatre, étendez-la encore & la repliez jusqu'à trois ou quatre fois : ensuite formez vôtre Gâteau de l'épaisseur d'un poûce, dorez-le d'œuf & le faites cuire au four sur un papier graissé de beurre ou un peu de farine dessous, afin que le Gâteau ne s'attache point au papier.

*Gâteau d'Amandes.* Mettez sur une table un litron ou un peu plus de fleur de farine, faites un creux au milieu, mettez-y trois jaunes d'œufs, une demi-livre de sucre en poudre, ajoûtez-y une demi-livre d'amandes douces que vous aurez pelé à l'eau chaude & ensuite bien pilé dans un mortier de marbre, de pierre ou de bois ; mettez-y aussi un quarteron de bon beurre frais, ajoûtez-y un peu de sel menu & un peu d'eau de fleur d'orange ; maniez bien ensemble toutes ces choses ; & si la pâte vous semble trop dure, vous y ajoûterez un peu de crême ou de lait. Lorsque cette pâte sera préparée, il faudra l'étendre uniment en forme de Gâteau sur du papier qui soit graissé de beurre : donnez-luy l'épaisseur d'un bon doigt & le mettez au four ; il faut luy donner un feu doux, une heure suffit pour le faire cuire. Quand il sera tiré du

four, il faudra le glacer de ſucre de cette maniere: on met un peu de blanc d'œuf crud ſur une aſſiette, on le bat un peu & on y met du ſucre en poudre bien fin juſqu'à ce qu'il ſoit un peu épais, on y met un peu d'eau de fleur d'orange & on mêle bien le tout enſemble; enſuite on prend de cette glace avec un coûteau & on l'étend deſſus le Gâteau d'amandes, puis on le remet un peu de temps à l'entrée du four pour ſécher la glace; & auſſi-tôt qu'il ſera hors du four, on peut piquer ſur le Gâteau du canelas un peu haut ou des lardons d'écorce de citron confit qu'il faut piquer proprement pendant que la glace eſt chaude, & le mettre en lieu ſec.

*Gâteau de Milan.* Il faut ſur une livre de fleur de farine demi-livre de beurre frais & demi-livre de ſucre en poudre; il faut bien mêler la farine avec le ſucre, puis mettre le beurre au milieu avec quatre jaunes d'œufs & un peu d'eau de fleur d'orange ou d'eau-roſe; paitriſſez bien le tout: que ſi la pâte eſt trop dure, ajoûtez-y un jaune d'œuf ou un peu d'eau tiede; la pâte étant bien paitrie & maniée ſuffiſamment, vous l'étendrez en forme de Gâteau & le mettrez ſur du papier graiſſé de beurre: il faut donner à ce Gâteau environ l'épaiſſeur de deux bons poûces: vous pouvez auſſi façonner le bord. Laiſſez un peu revenir vôtre Gâteau; enſuite dorez-le d'œufs une fois ou deux & le mettez au four: on peut auparavant le piquer par endroits. Il pourra être cuit ſuffiſamment en une bonne demi-heure.

*Gaufres au lait ou à la crême.* Mettez deux litrons de fleur de farine ſur une table bien propre, faites-y un creux au milieu, caſſez y ſix œufs & les délayez enſemble en y ajoûtant du lait ou de la crême; mettez-y la groſſeur du poing de fromage moû qui n'ait point été écrêmé, & environ une demi-livre de bon beurre fondu & du ſel menu à diſcretion: mêlez bien toutes ces choſes enſemble; & lorſque la pâte ſera bien liée, vous mettrez chauffer le Gaufrier ſur un petit feu clair: quand il ſera chaud d'un côté, vous le ferez chauffer de l'autre en le retournant: il ne faut pas le chauffer juſqu'à ce qu'il fume, parce qu'il ſeroit trop chaud & brûleroit les Gaufres.

Lorſque le Gaufrier ſera chaud ſuffiſamment, il faut l'ouvrir & le graiſſer des deux côtez avec un morceau de bon beurre que vous mettez dans un coin de ſerviette, & mettre dedans environ la groſſeur d'un petit œuf de vôtre pâte qu'il faut étendre un peu en long; aprés vous fermerez doucement le Gaufrier en le preſſant un peu & le mettrez ſur le feu: quand vous jugerez qu'elle pourra être cuite d'un côté, vous le retournerez de l'autre, afin que la Gaufre ſoit cuite des deux côtez, puis vous la leverez doucement hors du Gaufrier, ayant ſoin auparavant de couper avec un coûteau tout ce qui déborde, qui eſt ordinairement brûlé & noir.

Quand il y en a une de cuite, vous faites encore réchauffer vôtre fer & le graiſſez à chaque fois avec le beurre qui eſt dans la ſerviette, & continuez juſqu'à la fin.

*Gaufres au ſucre.* Caſſez ſix œufs dans une terrine, ajoûtez-y une demi-livre de ſucre en poudre & une demi-livre de fleur de farine, ou un peu plus; détrempez bien toutes ces choſes enſemble: enſuite mettez-y un quarteron de bon beurre frais qui ſoit fondu, & l'incorporez bien dans la pâte avec une gâche ou cuillier. Si vous jugez que la pâte ſoit trop claire, il faudra y ajoûter un peu de ſucre & de farine pour l'épaiſſir. Quand la pâte ſera

comme il faut, il faudra faire chauffer le fer & les faire cuire comme les Gaufres au lait.

*Gaufre d'autre maniere.* Faites chauffer une pinte de lait dans un petit chaudron, un peu plus que tiede; mettez dans une terrine ou autre vaisseau environ deux livres de fleur de farine, délayez-la bien petit-à-petit avec le lait un peu chaud, ajoûtez-y une demi-cuillerée de bonne levûre de bierre, c'est-à-dire de la levûre qui soit épaisse; mettez-y ensuite trois quarterons de beurre frais que vous aurez fait fondre dans un poëlon; ajoûtez-y du sel menu, puis mettez dans la pâte une douzaine de jaunes d'œufs en les y délayant doucement avec une grande cuillier de bois.

Observez que quand les œufs sont incorporez dans la pâte, il ne faut plus remuer la pâte que legerement, parce que les Gaufres seroient moins legeres si on remuoit beaucoup & rudement.

Il faut mettre le vaisseau où est la pâte au coin du feu, & le couvrir chaudement jusqu'à ce qu'il soit levé ou renflé: il faut bien deux heures pour faire lever ou bouffer cette pâte; cela dépend de la bonté de la levûre que l'on y a mis.

Quand la pâte sera bien boursoufflée, on fera chauffer le Gaufrier & on le frottera de beurre comme on a dit ci devant, puis on y mettra de la pâte avec une cuillier, & en même temps on fermera le Gaufrier & on le mettra sur un petit feu clair ou sur un fourneau avec du charbon allumé.

*Massepain commun.* Ayez deux livres d'amandes douces, mettez-les dans de l'eau quasi boüillante, laissez-les y tremper un quart-d'heure; ensuite tirez-les & les pelez, jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, puis ôtez les pour les mettre égouter sur une serviette; étant bien essuyées, pilez-les dans un mortier, y ajoûtant à diverses fois un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne deviennent point en huile: il faut piler les amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte bien douce, ce qui se connoît en la maniant entre les doigts s'il ne se rencontre aucune dureté.

La pâte étant bien pilée, il faut clarifier une livre de sucre & le faire cuire à la plume, & jetter la pâte dedans, mêlant bien le tout ensemble avec la gâche sur un petit feu en la remuant toûjours de peur qu'elle ne s'attache à la poële: on connoîtra que la pâte sera comme il faut, quand en la touchant du dos de la main, si rien ne s'attache, c'est une marque qu'elle est assez desséchée: pour lors on la tirera hors de la poële & on la mettra sur une assiette, ayant soin de la poudrer de sucre dessous & dessus: étant refroidie, mettez-la sur une table & la façonnez de telle maniere qu'il vous plaira en la maniant avec du sucre en poudre: on peut la passer à la seringue, mettant au fond une plaque de fer-blanc ou de cuivre rouge qui soit percée dans le milieu d'un trou à y fourrer le petit doigt, & qui soit fait en petite dent tout autour; on les dresse sur du papier en rond ou en long: on peut aussi façonner cette pâte en abaisse bien mince & la couper de telle grandeur que l'on souhaite, les ranger sur du papier & les mettre cuire au four. A l'égard de ceux-ci, quand ils sont cuits on les leve de dessus le papier, & on glace le dessous de la même maniere que le Gâteau d'amandes, & on les met encore un moment dans le four pour faire sécher la glace: on les serre en lieu sec pour s'en servir au besoin.

Avec la même pâte on fait encore du Massepain Royal: pour cela, on

prend de la même pâte, on la file sur une table avec du sucre en poudre, & on la fait de la grosseur du doigt, on la coupe par morceaux & on en fait des anneaux à y passer le doigt dedans; ensuite on trempe ces anneaux dans du blanc d'œuf battu & on les jette aprés dans du sucre en poudre, d'où on les tire pour les ranger sur du papier, & le faire cuire ensuite au four.

*Macaron.* Pelez & pilez une livre d'amandes douces comme celle de Massepain; étant bien pilées, ajoûtez-y quatre blancs d'œufs & une livre de sucre en poudre; mêlez bien le tout ensemble: vous pouvez y ajoûter un peu d'eau de fleur d'orange & le piler encore un peu; ensuite vous dresserez vos Macarons sur du papier en long ou en ovale, les éloignant un peu l'un de l'autre afin qu'ils ne se touchent point: ayant tout dressé, vous les poudrerez de sucre fin & les mettrez cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient fermes par-dessus; il faut que la chaleur du four soit douce & que l'âtre pourtant soit un peu chaud, afin de faire pousser la pâte & la faire bouffer: le Macaron doit être au four un peu plus long-temps que le Massepain, parce qu'il est plus épais; on peut y laisser le Macaron jusqu'à ce que le four soit refroidi, les lever de dessus le papier & les mettre en lieu sec.

*Pain-Beni & Brioches.* Il faut avoir un demi-boisseau de la plus belle fleur de froment, de laquelle vous en prendrez le tiers pour faire le levain que vous détremperez avec levûre de bierre & eau chaude: quand il sera fait, vous le laisserez revenir dans une jatte de bois que vous aurez fait chauffer & qu'il faudra bien couvrir en Hyver: si c'est en Eté, il faut deux heures pour la faire revenir suffisamment, & en Hyver six heures; lorsque vous verrez qu'elle sera renflée, vous détremperez avec de l'eau chaude le reste de la farine avec le levain, vous y mettrez un demi quarteron de sel bien menu, une livre & demie de bon beurre frais, & une demi-douzaine d'œufs & un fromage moû; & si la pâte étoit trop liée, vous pouvez y ajoûter du lait; vous mêlerez bien le tout ensemble & le paitrirez sur une table bien propre en le froissant avec la paume de la main le plus long-temps que vous pourrez, l'étendant & retournant de tous côtez; & aprés l'avoir long-temps froissé, vous le façonnerez sur la pelle avec laquelle vous le voulez enfourner, & l'y laisserez bien revenir & le piquerez avec un morceau de bois pointu, afin qu'il ne se boursouffle pas: lorsqu'il sera prêt, vous le dorerez & l'enfournerez, bouchant bien le four comme au pain; cependant il faut prendre garde qu'il n'ait pas trop de couleur.

Quand il sera cuit & que vous le tirerez, il faudra le poser doucement sur quelque rond de bois ou sur un clayon pour le laisser refroidir, crainte qu'il ne se rompe.

La dorure sera faite simplement avec des œufs battus sans eau; on se sert d'une petite brosse à long poil pour le dorer; il faut que le poil soit délié: au défaut de brosse, on peut se servir d'un petit balay de plumes. Avec la même pâte on peut faire des Brioches & les dorer de même.

Il faut une demi-heure pour cuire un Pain-Beni d'un demi-boisseau de farine; il faut que le four soit un peu moins chaud que pour le gros pain.

*Poupelain.* Ayez gros comme le poing de fromage à petits-choux: ce sont des fromages non écrêmez qui sont faits du même jour, il faut qu'ils soient

doigts ou environ, donnez-luy l'épaisseur d'un écu au plus à proportion de bien égoutez : mettez ces fromages dans une terrine avec trois œufs, deux poignées de farine & un peu de sel menu ; délayez bien le tout ensemble avec une gâche de bois : cela fait, mettez vôtre farce sur du papier graissé de beurre, ou bien dans une tourtiere aussi graissée ; étendez-le en forme d'abaisse épaisse environ d'un travers de doigt, mettez-y çà & là quelques petits morceaux de bon beurre frais dessus & le mettez cuire au four ; il ne faut qu'une petite demi-heure pour faire cuire cela : étant cuit, tirez-le, ouvrez-le proprement en deux pour en séparer les deux croûtes l'une d'avec l'autre ; ensuite faites un peu roussir une quantité suffisante de bon beurre frais dans une tourtiere, & y plongez la croûte de dessus la premiere ; laissez-l'y un peu de temps & l'en retirez, prenant garde de ne la pas rompre ; mettez-la égouter sur un petit clayon, trempez ensuite vôtre autre croûte de la même maniere & la mettez aussi égouter ; les deux croûtes étant égoutées, il faudra les bien poudrer de sucre dessus & dessous, & arroser les dedans d'un peu d'eau de fleur d'orange. Vous pouvez, si vous voulez, garnir le dedans de la croûte de dessous de petites tranches d'écorces de citron confite, & la couvrir de la croûte de dessus qu'il faudra bien sucrer, & remettre le Poupelain à l'entrée du four afin de le sécher, & pour le tenir chaudement jusqu'à ce que vous vouliez le servir.

*Ratons.* Mettez sur une table bien propre un litron de fleur de farine ; faites une petite fosse au milieu, mettez-y un quarteron de beurre frais, une demi-once de sel menu & un demi-septier d'eau tiéde ; maniez bien le tout ensemble & en formez une pâte bien liée & molette ; ensuite faites-en des petites abaisses rondes de l'épaisseur d'un quart d'écu, donnez-leur la grandeur qu'il vous plaira ; ordinairement on les fait petites & on les met dans des petites tourtieres graissées de beurre, ou sur du papier aussi graissé ou bien poudré de farine, afin qu'ils ne s'attachent point au papier ; on les garnit d'un peu de farce comme on l'a marqué à la Crême pâtissiere ; il n'en faut guere mettre, ensuite on les dore legerement d'un jaune d'œuf & on les met cuire au four ; étant cuits, on les poudre de sucre & d'une goutte d'eau de fleurs d'orange, & on les sert chaudement.

*Talmouses.* Prenez gros comme les deux poings de fromage qui soit fait de lait non écrêmé, mettez-le dans une terrine, cassez-y deux œufs, ajoûtez-y un peu de sel menu & une bonne poignée de fleur de farine & gros comme un œuf de beurre frais ; maniez bien le tout avec la main, faites en sorte que le tout soit bien délayé : si la farce est trop épaisse, ajoûtez-y un peu de lait ; prenez garde qu'elle ne soit point trop claire, mais qu'elle soit d'une bonne consistance : faites une pâte fine, tirez-en des petites abaisses rondes de la grandeur que vous les souhaitez, mettez de la farce dessus raisonnablement au milieu, ensuite relevez les bords des trois côtez, pincez-en bien les coins, afin qu'en cuisant ils ne se relâchent point ; dorez-les d'un jaune d'œuf battu, & les faites cuire au four dans des petites tourtieres que vous graisserez de beurre fondu, ou sur du papier aussi graissé de beurre : prenez garde de ne point trop mettre de farce dans les Talmouses, parce qu'elles renflent au four, & couleroient dehors en cuisant.

*Tarte à la Crême.* Faites une pâte de pâte fine, formez la Tarte de la grandeur que vous souhaitez & y faites un bord autour de la hauteur de deux

doigts ou environ, donnez-luy l'épaiſſeur d'un écu au plus à proportion de ſa grandeur ; faites en ſorte que le milieu du fond ſoit un peu plus épais que le reſte, mettez-la ſur une planche avec un papier beurré par-deſſous, laiſſez reſſuyer la croûte & la garniſſez de crême pâtiſſiere, l'étendant par-tout également ; enſuite vous la couvrirez de bandes de pâte bien mince, vous la poudrerez de ſucre & la mettrez cuire au four : quand elle ſera cuite, vous la poudrerez encore de ſucre & d'un peu d'eau de fleur d'orange.

Les petites Tartelettes ſe font de même, excepté qu'elles ſont plus petites.

*Tarte au Fromage, ou Flan.* Prenez du fromage moû non écrêmé, ſuivant la quantité que vous voulez faire de Tarte ; mettez le dans une terrine, ſalez-le à diſcretion, faites fondre un morceau de beurre frais & le mettez dedans, ajoûtez-y des œufs blanc & jaune, ſuivant la quantité du fromage, mettez-y un peu de fleur de farine ; mêlez bien tout cela enſemble avec la gâche, juſqu'à ce que le tout ſoit bien délayé : ſi la farce étoit trop épaiſſe, mettez-y un peu de lait & la rendez épaiſſe comme de la boüillie qui eſt cuite ; enſuite formez les Tartes de telle grandeur que vous jugerez à propos & de la même maniere comme on a dit ci-deſſus, & les rempliſſez de la farce que vous étendez bien également, mettez deſſus des petits morceaux de beurre frais, dorez de jaune d'œuf le bord des Tartes & les mettez ſur du papier graiſſé de beurre cuire au four ; étant cuites, tirez-les & les poudrez de ſucre.

*Tarte au Fromage d'une autre maniere.* Prenez un fromage moû qui ſoit fait de lait non écrêmé & qui ſoit bien reſſuyé, écraſez-le ſur une table bien propre avec un rouleau ; mettez-le enſuite dans une terrine & y ajoûtez un demi-ſeptier ou environ de bonne crême douce qui ſoit épaiſſe, quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de ſel menu & une pincée de feüilles de perſil qui ſoit haché bien menu : mêlez bien le tout enſemble avec une gâche ou cuillier ; enſuite verſez cette farce ſur une abaiſſe de pâte fine qui ne ſoit pas plus épaiſſe d'un écu & large comme une aſſiette ; étendez bien cette farce & mettez deſſus un peu de beurre frais rompu par petits morceaux, couvrez vôtre Tarte d'un couvercle de même pâte bien mince, moüillez les bords avec un peu d'eau & les ſoudez enſemble exactement, & y faites un cordon façonné comme il vous plaira : cette Tarte reſſemble à une petite Tourte ; il faut dorer le couvercle & faire une petite ouverture en croix au milieu pour donner de l'air à ce qui eſt dans la Tarte ; relevez un peu les pointes de cette ouverture & la faites cuire au four ſur un papier graiſſé de beurre : il faut une bonne demi-heure ou environ pour la faire cuire. Vous en pouvez faire pluſieurs, ſuivant la quantité de farce que vous avez.

*Tourte de Confitures.* Garniſſez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feüilletée, poudrez cette abaiſſe d'un peu de ſucre en poudre, mettez-y enſuite telles Confitures qu'il vous plaira ; vous pouvez mettre moitié de verjus d'un côté, & moitié de groſeilles de l'autre : étendez bien l'un & l'autre par-tout proprement avec une cuillier, y en mettant d'une épaiſſeur raiſonnable ; vous pouvez y ajoûter un peu d'écorce de citron confit coupé en petites tranches déliées, poudrez-y un peu de ſucre par-deſſus ; couvrez vôtre Tourte d'une abaiſſe bien mince qui ſoit découpée par fleurons, un au milieu & quelques-uns autour ; dorez-la legerement & la mettez au four, faites-la cuire promptement, car il n'y a que la croûte à cuire : lorſqu'elle ſera cuite, vous la

ſucrerez

sucrerez par-dessus & la remettrez un peu au four; & l'ayant retirée, vous pouvez encore la poudrer d'un peu de sucre.

*Tourte de Pommes.* Faites une abaisse de pâte fine & en garnissez une tourtiere, remplissez-la un peu en hauteur de Pommes pelées & coupées par tranches, aprés en avoir ôté les cœurs & les pepins; couvrez-la d'une pareille abaisse, dorez-la & la mettez cuire au four: quand elle sera cuite, vous la tirerez du four & leverez adroitement le couvercle avec un coûteau en le passant tout autour; ensuite vous réduirez en marmelade lesdites Pommes, en les écrasant avec un coûteau: il faut y mettre du sucre en poudre à discretion & bien mêler le tout ensemble, puis étendre bien la marmelade de Pomme par toute la Tourte, la larder d'écorce de citron confite, y poudrer un peu de canelle en poudre & encore un peu de sucre en poudre par-dessus, & la servir froide.

*Tourte de Cerises.* Prenez des Cerises, ôtez-en les queuës & les noyaux, mettez-les dans une poële avec un peu d'eau; mettez-y du sucre ce qu'il en faut & les faites cuire: étant cuites, écumez les & les laissez refroidir; faites une abaisse de pâte feüilletée, mettez-la proprement dans une tourtiere, l'ayant auparavant graissée de beurre, & rangez proprement vos Cerises dedans; couvrez la Tourte d'une autre abaisse découpée, faites un bord autour de la Tourte, dorez la d'œuf tout autour & la mettez cuire au four; étant cuite, tirez-la & la poudrez de sucre, & la remettez un moment à l'entrée du four pour la glacer; tirez-la de la tourtiere, mettez la sur un plat & la servez chaudement.

*Tourte d'Abricots.* Prenez des Abricots, pelez les & en ôtez les noyaux, faites-les cuire aprés dans une poële avec du sucre & un peu d'eau; étant cuits, tirez-les & les laissez refroidir; dressez une abaisse de pâte feüilletée & la mettez dans une tourtiere, rangez vos Abricots dedans & la couvrez d'une autre abaisse découpée, faites un bord autour, dorez-la & la faites cuire comme celle de Cerises, & la servez de même.

*Tourte de Prunes.* Prenez des Prunes, ôtez-en la peau & les noyaux; dressez une abaisse de pâte feüilletée & la mettez dans une tourtiere, l'ayant auparavant graissé de beurre; rangez vos Prunes dedans avec quelques tranches d'écorce de citron confite & du sucre en poudre ce qu'il en faut; couvrez la Tourte d'une autre abaisse découpée, faites un cordon autour, dorez-la d'œuf & la mettez cuire au four; étant cuite, servez-la comme les autres.

*Tourte de Franchipanne.* Passez à l'eau chaude un quarteron d'amandes douces pour en ôter la peau, pilez-les dans un mortier avec deux onces d'écorce de citron confite, ajoûtez-y deux jaunes d'œufs frais & deux macarons si vous en avez, mettez-y du sucre en poudre à discretion & un peu d'eau de fleur d'orange; pilez bien le tout ensemble, mettez-y ensuite une chopine de crême douce; mêlez bien le tout & le passez à l'étamine: faites-la cuire; étant cuite, dressez une abaisse de pâte feüilletée dans une tourtiere que vous aurez graissée de beurre; versez vôtre crême dedans & l'étendez comme il faut, mettez çà & là quelques petits morceaux de beurre frais par-dessus, couvrez vôtre Tourte de la même pâte coupée par petites bandes, ensuite dorez-la legerement d'un jaune d'œuf & la faites cuire; étant cuite, poudrez-la dessus de sucre, remettez-la encore un moment au four, & la servez chaudement.

## CHAPITRE IV.

### *Des Confitures par Ordre Alphabetique.*

AVant que d'entrer dans la maniere de confire, il eſt bon d'expliquer comment on clarifie le ſucre. Il faut mettre dans une poële quatre ou cinq livres de ſucre avec une chopine ou trois demi-ſeptiers d'eau, & mettre la poële ſur le feu: quand le ſucre ſera fondu & qu'il commencera à boüillir, on jettera dedans un blanc d'œuf foüetté avec les doigts, & on le fera boüillir juſqu'à ce qu'il s'enfle prêt à répandre: pour lors on y verſe un peu d'eau froide pour le faire rabaiſſer; & lorſqu'à la deuxiéme fois il vient à s'élever, on l'ôte de deſſus le feu & on le laiſſe repoſer un demi-quart-d'heure, pendant lequel temps la craſſe noire monte au-deſſus, & on l'ôte doucement avec l'écumoire, on le paſſe enſuite au-travers d'une ſerviette moüillée & il eſt clarifié.

Il eſt encore neceſſaire de ſçavoir les differentes cuiſſons, pour n'être pas obligé de les repeter dans les Articles où il en eſt parlé.

Premierement, il y a la cuiſſon à liſſé, c'eſt-à-dire, quand le ſucre eſt clarifié & qu'on luy a donné quelques boüillons: on connoît qu'il eſt à liſſé, en trempant le bout du ſecond doigt dedans & le portant enſuite ſur le poûce, & les ouvrant un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet qui ſe rompt d'abord & qui reſte en goutte ſur le doigt: pour lors il eſt à liſſé.

Secondement, il y a la cuiſſon à perlé, c'eſt-à-dire aprés qu'on l'a fait encore un peu boüillir, on réïtere le même eſſay, & ſi en ſéparant vos deux doigts le filet qui ſe fait, ſe maintient de l'un à l'autre, alors il eſt à perlé.

Troiſiémement, il y a la cuiſſon à ſoufflé, c'eſt-à-dire aprés que le ſucre a boüilli quelques autres boüillons, on trempe l'écumoire dedans, & l'ayant un peu ſecoüé, on ſouffle au-travers des trous en allant & revenant d'un côté à l'autre, & s'il en ſort comme des étincelles ou petites bouteilles, il eſt à ſouflé.

Quatriémement, il y a la cuiſſon à la plume, c'eſt-à-dire lorſqu'aprés quelques autres boüillons on ſouffle encore à travers l'écumoire, il en part de plus groſſes & plus longues étincelles ou bouteilles qui s'élevent en-haut, alors il eſt à la plume.

Cinquiémement, il y a la cuiſſon à caſſé; & pour connoître quand le ſucre eſt à ce degré, on prend un pot plein d'eau fraîche, on trempe le doigt dedans & enſuite dans le ſucre, on le retire incontinent pour le remettre dans l'eau fraîche, on détache le ſucre qui y eſt attaché; & s'il ſe caſſe enſuite en faiſant un petit bruit, il eſt à caſſé.

Et enfin la cuiſſon au caramel, qui eſt le dernier dégré qu'on donne au ſucre: on le reconnoît tel lorſque luy ayant fait prendre encore quelques boüillons on réïtere l'eſſay comme à la cuiſſon à caſſé; on met ce petit morceau de ſucre ſous la dent: s'il ne s'y attache point comme une poix, & qu'au contraire il caſſe net, il eſt comme il faut; alors il faut le retirer auſſi-tôt & l'employer à ce que l'on juge à propos: quand on fait du ſucre d'orge, il faut qu'il ſoit à cette cuiſſon: il faut bien veiller à le prendre au point qu'il doit être, parce qu'il ſeroit dangereux qu'il ne brûlât tout-à-fait, & ne ſeroit plus propre à rien de

bon, parce qu'il ſentiroit toûjours le brûlé. A l'égard du choix du ſucre, le plus blanc, le plus dur & le plus ſonnant eſt le meilleur.

*Abricots verts confits au liquide.* Il faut avoir des Abricots verts avant que le noyau commence à durcir, c'eſt-à-dire quand ils ſont gros environ comme le pouce; il y en a qui les pelent legerement pour en ôter le duvet, & les jettent à meſure dans l'eau fraîche; d'autres, pour en ôter le duvet, font une leſſive de cette maniere: ils mettent de l'eau dans un chaudron avec de la cendre de bois neuf, & mettent le chaudron ſur le feu, & ont ſoin d'ôter avec l'écumoire tous les charbons qui nagent deſſus; cette eau ayant boüilli quelque temps, ils la tâtent pour voir ſi elle eſt douce & graſſe: pour lors ils l'ôtent de deſſus le feu & la laiſſent repoſer; enſuite ils en verſent tout le clair dans une poële & la mettent ſur le feu, & quand elle commence à boüillir, ils jettent dedans deux ou trois Abricots pour eſſayer ſi le fruit ſe nettoye bien de ſon duvet: alors ils jettent tous les autres dedans, & empêchent qu'ils ne boüillent en les remuant toûjours avec l'écumoire; quand ils ont été un peu de temps, ils prennent garde ſi le duvet s'ôte bien comme à l'eſſay: alors ils les tirent de cette leſſive & les jettent en même temps dans de l'eau tiéde, & les nettoyent bien de leur duvet; enſuite ils font chauffer de l'eau & les jettent dedans, ils les font boüillir a grands boüillons pour les faire blanchir; ils connoiſſent qu'ils ſont blanchis, quand en les piquant avec une épingle, elle ne réſiſte point & entre aiſément: pour lors ils couvrent bien la poële avec un plat & les laiſſent reverdir ſur un petit feu pendant une heure, d'où ils les en tirent pour les mettre encore dans de l'eau fraîche; enſuite ils ont du ſucre clarifié dans une poële & la mettent ſur le feu; & quand le ſucre commence à boüillir, ils mettent les Abricots égoutez dedans & les font boüillir à petit feu: il faut qu'il y ait aſſez de ſyrop pour que les Abricots baignent dedans; ils les font boüillir à deux ou trois repriſes, c'eſt-à-dire quand le ſyrop eſt cuit à liſſé, ils mettent la poële hors du feu & la laiſſent refroidir pour que les Abricots prennent bien ſucre; enſuite ils les remettent ſur un petit feu & font cuire le ſyrop à perlé: alors ils les couvrent d'un plat pour les faire reverdir, puis ils ôtent la poële du feu & les laiſſent refroidir, & les mettent enſuite dans des pots pour les conſerver liquides: quand ils les veulent mettre au ſec, ils ne les mettent point dans des pots; mais ils les jettent ſur un tamis égouter, & les rangent ſur des ardoiſes, planches bien nettes, ou ſur des feüilles de fer-blanc faites exprés; ils mettent du ſucre en poudre bien ſec dans une ſerviette & les poudrent legerement, & les mettent ſécher à l'étuve: quand ils ſont ſecs d'un côté, ils les retournent de l'autre & les poudrent encore legerement de ſucre, & les remettent à l'étuve; enſuite ils les mettent ſur des tamis pour les achever de ſécher: étant bien ſecs, ils les rangent proprement dans des coffrets ſur du papier blanc & les mettent en lieu ſec. Si de ceux que vous gardez liquides, vous voulez dans la ſuite les mettre au ſec, vous n'avez qu'à les égouter de leur ſyrop & pratiquer la même choſe, comme ceux que nous venons d'expliquer.

*Abricots mûrs confits au liquide.* Prenez telle quantité d'Abricots que vous voudrez qui ne ſoient point trop mûrs, pelez-les le mieux & le plus délicatement que vous pourrez, & en ôtez le noyau; mettez-les à meſure dans l'eau fraîche, faites-en chauffer d'autre qui ſoit prête à boüillir, mettez vos Abricots dedans & les y laiſſez ſans que l'eau boüille, juſqu'à ce qu'ils remontent au-deſſus de

l'eau ; & pour lors vous les retirerez avec l'écumoire & les remettrez dans de l'eau fraîche ; vous les tirerez ensuite & les mettrez égouter sur un tamis, puis sur une livre de fruit vous mettrez une livre de sucre que vous ferez cuire à la plume ; ensuite vous jetterez vos Abricots dedans l'un aprés l'autre, aprés quoy vous les mettrez sur le feu & leur donnerez deux ou trois boüillons seulement, puis vous les retirerez de dessus le feu & les laisserez refroidir pour leur faire jetter leur humidité & prendre sucre ; ensuite vous coulerez vôtre syrop dans une autre poële pour le faire reboüillir sept ou huit boüillons sans vos Abricots ; aprés vous remettrez vos Abricots doucement dedans vôtre sucre, vous leur donnerez sept ou huit boüillons encore, & vous ôterez vôtre poële de dessus le feu & les laisserez refroidir tout-à-fait, puis remettez-les sur le feu & les achevez en leur donnant encore quelques boüillons ; ensuite vous les ôtez du feu & les laissez refroidir, & les mettez dans des pots pour les garder liquides.

Si vous les voulez tirer au sec sur le champ, vous n'avez qu'à les mettre égouter sur un tamis & les ranger sur des ardoises, les poudrer legerement de sucre & les mettre à l'étuve, & les achever comme les Abricots verts. Il vaut mieux les tirer au sec tout de suite que de les garder liquides, parce qu'ils sont sujets à s'engraisser ; les Abricots verts s'engraissent de même.

*Abricots à mi-sucre.* Prenez des Abricots mûrs, pelez-les proprement & en ôtez le noyau, puis faites cuire autant pesant de sucre à la plume & y mettez doucement vos Abricots dedans & leur faites prendre un petit boüillon pour leur faire jetter leur eau ; ôtez-les du feu & les laissez refroidir, puis mettez-les sur le feu & les laissez boüillir jusqu'à ce qu'ils n'écument plus : étant bien écumez, ôtez-les ensuite de dessus le feu & les laissez encore refroidir, tirez vôtre syrop dans une autre poële & le faites boüillir à part jusqu'à ce qu'il soit cuit à perlé ; ensuite glissez vôtre fruit dedans & luy faites prendre un boüillon, puis vous les mettrez dans des pots pour les conserver liquides, ou vous les mettrez tout d'un temps au sec, de la maniere qu'on a dit pour les Abricots verts.

Si de ceux que vous avez gardé liquides, vous les voulez dans la suite tirer au sec, il faut faire chauffer de l'eau dans une poële, & mettre vos pots où sont vos Abricots dedans jusqu'à une certaine hauteur, afin que l'eau n'entre point dedans, mais qu'elle les échauffe de maniere que le syrop se rende plus liquide & qu'on puisse les en tirer en leur entier : pour cela, quand ils sont bien échauffez, on les renverse sur un tamis & on les range ensuite sur des ardoises, on les poudre comme les autres de sucre & on les met sécher à l'étuve, & on les acheve de sécher comme les Abricots verts.

*Abricots séchez au four.* Il les faut prendre mûrs, leur ôter le noyau en le repoussant par l'endroit de la queuë, puis les applatir sans les ouvrir, & les ranger sur une claie & les mettre au four lorsque le pain en est tiré, ou le faire chauffer exprés dans le même degré de chaleur : il faut réïterer cela plusieurs fois, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'ils soient secs à pouvoir se garder ; ensuite les serrer proprement dans des boëtes sur du papier, & les mettre en lieu sec.

Quelques-uns, pour les rendre plus délicats, prennent des Abricots, comme on a dit, & mettent à la place du noyau, gros comme une féve de sucre, & en emplissent une terrine à laquelle ils font un couvercle de pâte ; ensuite ils la mettent au four chaud, comme on l'a dit, & les laissent jusqu'à ce qu'ils soient refroidis ; ensuite ils en tirent les Abricots qu'ils mettent proprement sur des ar-

doises, & les poudrent legerement de sucre & les font sécher à loisir, soit dans le four, ou au Soleil, ou dans une étuve; & à mesure qu'ils séchent d'un côté, ils les retournent de l'autre & les poudrent encore de sucre du côté qu'ils n'ont point été poudrez; & quand ils sont bien secs, ils les rangent sur du papier dans une boëte & les mettent en lieu sec.

*Amandes vertes confites au liquide & au sec*; elles se confisent de la même maniere que les Abricots verts; ainsi consultez-en l'Article.

*Caffé*, est une graine qui ressemble aux Haricots; il en vient de Perse & autres Contrées du Levant: on en fait une boisson qui est fort en usage. Pour cela on prend du Caffé en féves ce que l'on en souhaite, on l'épluche bien & on le met dans une poële de fer qui soit bien écurée, ou bien on se sert d'une poële à confiture ou d'une terrine qui soit neuve & qui ne sert qu'à cela; il faut, dans l'un ou l'autre de ces vaisseaux, bien fricasser ces féves sur un feu de charbon, & les remuer toûjours avec une spatule de bois, afin qu'elles grillent également par tout jusqu'à ce qu'elles soient noires & de couleur de fer, prenant garde que le Caffé ne brûle point: étant rôti comme il faut, tirez-le de la poële & le jettez sur une serviette pour l'essuyer d'une huile que le Caffé jette; ensuite on le broye dans un petit moulin fait exprés; & si on n'en a point, on le pile dans un mortier & on le passe dans un tamis, & on le serre dans un sac de cuir, depeur qu'il ne s'évente; & pour le préparer, vous faites boüillir une pinte d'eau dans une caffetiere; & quand l'eau boût, vous la retirez du feu & y mettez dedans trois cuillerées de Caffé en poudre, ou bien si vous voulez le peser, un demi-quarteron pour pinte suffit, & vous le melez bien avec l'eau, puis remettez la caffetiere auprés du feu & le faites boüillir doucement dix ou douze boüillons; & s'il veut monter, vous l'empêcherez en le retirant un peu du feu: ayant ainsi boüilli, vous l'ôtez du feu & le laissez reposer, afin que le marc tombe au fond; quand on est pressé, on verse dedans une petite cuillerée d'eau froide pour le clarifier plûtôt. Vôtre Caffé étant ainsi préparé, vous le versez dans vos tasses par inclination tout chaud & y mettez des petits morceaux de sucre à discretion, suivant vôtre goût: quelques-uns y mettent du syrop de sucre préparé.

Le Caffé rafraîchit le sang, il dissipe & abaisse les vapeurs & les fumées du vin, il aide à la digestion, il réveille les esprits & empêche de trop dormir ceux qui ont besoin de veiller.

*Cerises liquides.* Ayez des belles Cerises & bien mûres, ôtez-en les queuës & les noyaux, faites fondre trois quarterons de sucre pour livre de fruit, clarifiez-le & le faites cuire à souflé; mettez-y vos Cerises dedans & leur faites prendre une quinzaine de boüillons couverts; aprés cela ôtez-les de dessus le feu & les laissez refroidir, mettez-y un verre de jus de groseilles pour leur donner une belle couleur; remettez-les ensuite sur le feu & les faites boüillir jusqu'à ce que le syrop soit revenu à perlé; écumez-les bien & les mettez dans des pots, & les couvrez de papier quand elles seront froides. Si vous les voulez tirer au sec aprés qu'elles sont confites de cette maniere, jettez-les sur un tamis pour les égouter; étant froides, rangez-les sur des ardoises & les poudrez legerement de sucre, & les mettez sécher à l'étuve: quand elles sont séches d'un côté, on les retourne de l'autre & on les poudre encore de sucre, & on les acheve de sécher sur des tamis; ensuite on les sert dans des boëtes avec du papier blanc dessous, & on les range lit par lit & on met du papier entre, & on les met en lieu sec.

Si vous les voulez confire au liquide avec le noyau, il faut ſeulement leur couper la moitié de la queuë & leur donner la cuiſſon du ſucre un peu plus forte, à cauſe du noyau, & obſerver la même choſe que pour les autres.

On fait encore ſécher des Ceriſes au four : pour cela on les met ſur une claie, il faut que la chaleur du four ſoit moderée, c'eſt-à-dire on les met dans le four quand le pain eſt retiré ; quand elles ſont ſéches comme il faut, on les ſert dans des boëtes pour le beſoin.

*Chocolat*, eſt une compoſition de Cacao, de Vanille, de Clous de girofle, de Canelle, de Macis & de Sucre dont on fait une pâte que l'on met par livres, demi-livres & par quarterons ; on en fait une liqueur qui échauffe & fortifie l'eſtomac & la poitrine ; il ſoûtient & rétablit la chaleur naturelle, il nourrit, diſſipe les humeurs, fortifie & entretient la voix : elle ſe fait de cette maniere.

Mettez dans une chocolatiere ou caffetiere de l'eau, laiſſez-la boüillir ; ſur quatre priſes ou taſſées d'eau, mettez-y un quarteron de Chocolat râpé menu avec un quarteron de ſucre, ſuppoſé que le Chocolat ne ſoit point aſſez ſucré ; laiſſez boüillir le tout trois ou quatre boüillons & le tirez du feu, laiſſez-le un peu mitonner ; quand on eſt prêt à le ſervir, on met un bâton dedans, au bout duquel il y a une eſpece de maſſe qui eſt toute découpée, & on le tourne en le roulant dans les mains ; cela fait mouſſer la liqueur, & on en verſe une taſſe, & on recommence encore à tourner pour le faire encore mouſſer juſqu'à ce que l'on ait tout ſervi : il ne faut point que la maſſe du bâton touche le fond de la chocolatiere en le tournant. Si vous n'en voulez qu'une taſſe, il ne faut qu'une taſſée d'eau avec une once de Chocolat, & gros comme une noix de ſucre.

Si vous voulez faire du Chocolat au lait, vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme ci-deſſus, que vous ferez boüillir, & prendrez garde qu'il ne ſoit tourné & qu'il ne s'en aille par-deſſus ; vous le retirerez aprés, du feu, & y mettrez autant de Chocolat râpé & de ſucre comme à l'autre : vous pouvez pourtant diminuer la doſe du ſucre, ſi vous l'aimez moins ſucré ; le tout ainſi mis dans la chocolatiere, vous le remuërez bien avec le bâton pour le faire mouſſer, & le ſervirez.

*Citrons ou Oranges confites au liquide & au ſec.* On les confit entiers, en bâtons ou en zeſtes : pour cela, ſoit Oranges ou Citrons, il faut choiſir les plus beaux, les peler proprement & legerement, & les mettre à meſure dans l'eau fraîche, afin qu'ils ne noirciſſent point : enſuite vous faites chauffer de l'eau ſur le feu ; & quand elle boût, vous mettez vos Oranges ou Citrons dedans, & les laiſſez boüillir juſqu'à ce qu'ils ſoient mollets ; vous eſſayerez avec une tête d'épingle, ſi elle entre aiſément dans la chair du Citron, c'eſt une marque qu'ils ſont cuits & aſſez blanchis, alors vous les tirerez hors de l'eau & les remettrez dans de l'eau fraîche, & y preſſerez un ou deux jus de Citron pour les tenir blancs, puis vous les en tirerez pour les vuider avec une petite cuillier faite exprés, par le bout où tenoit la queuë, ſi vous les voulez entiers ; ſinon vous ſéparerez l'écorce en quartiers ou en bâtons, & vous en ôtez le jus ; à meſure que vous les vuidez ou coupez par quartiers, vous les remettez dans l'eau fraîche : enſuite vous faites clarifier du ſucre & le faites un peu cuire, vous tirez vos Citrons hors de l'eau & les mettez dans le ſucre, & les faites boüillir ſept ou huit boüillons ; il faut que les Citrons ou Oranges nagent dans le ſucre : verſez le tout dans une terrine & les laiſſez prendre ſucre juſqu'au lendemain ; enſuite égoutez le ſyrop

ſans ôter le fruit & luy faites prendre une trentaine de boüillons & le jettez ſur vos Citrons qui ſont dans la terrine; vous les laiſſez en cet état encore prendre ſucre pendant trois ou quatre heures, vous égoutez encore le ſucre & le faites cuire juſqu'à ce qu'il ſoit à liſſé, & le jettez encore ſur vôtre fruit & le laiſſez encore refroidir; & enfin vous l'égoutez pour la troiſiéme fois & l'augmentez de ſucre, ſuppoſé qu'il n'y en ait point aſſez & le faites cuire juſqu'au perlé, & mettez vôtre fruit dedans & luy faites prendre un boüillon ou deux; vous ôtez la poële du feu & rangez vôtre fruit dans des pots, & verſez par-deſſus du ſyrop ce qu'il en faut: quand ils ſont froids, vous les couvrez de papier & les gardez liquides; vous pouvez les tirer au ſec ſur le champ: pour cela il faut les mettre égouter de leur ſyrop; & quand ils ſont froids, vous faites cuire du ſucre neuf à la plume & vous jettez vôtre fruit dedans & luy faites prendre un boüillon couvert: aprés cela ôtez la poële du feu & laiſſez-la un moment abaiſſer le boüillon; puis vous travaillez & blanchiſſez vôtre ſucre en un coin de la poële contre le bord & paſſez vos Citrons dans ce ſucre blanchi, tirez-les du ſucre avec deux fourchettes & les mettez égouter ſur un clayon de fil-d'archal, ils ſeront bien-tôt ſecs. Quand de ceux que vous avez gardé liquides, vous les voulez tirer au ſec, vous n'avez qu'à pratiquer la même choſe, ayant ſoin auparavant de les égouter de leur ſyrop.

Si vous voulez faire des zeſtes, il faut couper l'écorce des Citrons de haut en-bas le plus mince que vous pourrez, & les couper par petites bandes larges d'un doigt & les mettre à meſure dans l'eau fraîche, de-peur qu'ils ne noirciſſent: enſuite vous faites chauffer de l'eau; & quand elle boût, vous les jettez dedans & les faites blanchir; vous connoiſſez qu'ils ſont blanchis, lorſqu'en en prenant un, il s'écraſe aiſément ſous les doigts: alors il les faut retirer de l'eau & les remettre dans l'eau fraîche, & les changer de deux ou trois eaux; enſuite les tirer de l'eau, les égouter & les mettre au ſucre clarifié: vous leur faites prendre ſept ou huit boüillons, vous ôtez la poële du feu & les verſez dans une terrine, & les laiſſez juſqu'au lendemain que vous égoutez le ſyrop comme ci-deſſus & le faites cuire à liſſé & le jettez ſur vos zeſtes; vous les laiſſez en cet état juſqu'au lendeman que vous les égoutez encore; & faites cuire le ſyrop à perlé & le jettez encore deſſus; & quand ils ſont froids, vous les tirez du ſucre & les mettez égouter ſur une grille de fil-d'archal, & les mettez ſécher à l'étuve; enſuite vous les achevez de ſécher en les mettant ſur un tamis à l'étuve; & quand ils ſont bien ſecs, vous les ſerrez & vous en ſervez au beſoin.

*Coings confits au liquide.* Il faut choiſir des Coings bien mûrs qui ſoient jaunes & ſains, les piquer avec la pointe d'un coûteau & les mettre boüillir dans l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets; enſuite on les tire pour les mettre dans l'eau fraîche, puis on les pele & on les coupe par quartiers; on en ôte les cœurs, & on les jette à meſure dans l'eau fraîche: quand tout eſt pelé, on les tire de l'eau & on les met égouter, enſuite on les met dans un ſucre cuit à liſſé; les ayant couvert, on les fait boüillir doucement à petit feu, on les ôte de temps en temps de deſſus le feu pour les écumer; & pour les achever, on fera cuire le ſyrop à perlé, on les laiſſera refroidir & on les mettra dans des pots; il faut pour livre de fruit, livre de ſucre.

Pour les faire bien rouges, quelques-uns y mettent un verre de vin vermeil en cuiſant dans le ſucre; mais pour le plus ſûr, c'eſt d'y mettre un peu de co-

chenille préparée de cette maniere : on pile un peu de cochenille dans un petit mortier avec autant de crême de tartre, on fait boüillir un verre d'eau ; & quand l'eau boût, on y met la cochenille & la crême de tartre dedans, & on mêle bien le tout avec un petit bâton, on y ajoûte gros comme un pois d'alun pilé ; il faut que cela ne boüille qu'un moment, & ensuite on le passe dans un petit linge, & on en met dans les Coings quand ils cuisent, ce qu'on juge à propos.

*Compotte de Pommes de Rainette.* Prenez une demi-douzaine de Pommes de Rainette, coupez-les en deux & en ôtez les cœurs, piquez-les dans la peau avec la pointe d'un coûteau & les mettez à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite tirez-les & les mettez dans une petite poële avec un quarteron de sucre & quatre verres d'eau ; couvrez-les & les faites cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient mollettes, puis dressez-les dans un compotier ; & si le syrop n'est pas assez cuit, faites-luy prendre encore quelques boüillons, & le versez sur vos Pommes & les servez.

*Compote de Pommes en gelée.* Prenez huit Pommes de Rainette, pelez-les & les coupez en deux, ôtez-en les cœurs & les mettez à mesure dans l'eau fraîche, crainte qu'elles ne noircissent ; mettez les pelûres & les cœurs avec encore quatre ou cinq Pommes coupées par morceaux dans une poële avec deux pintes d'eau ; faites une bonne décoction de tout cela : le tout étant bien cuit, passez-le autravers d'un tamis sans les presser ; & dans cette décoction, vous mettrez une demi-livre de sucre & la mettrez sur le feu, & vous mettrez vos Pommes pelées dedans & les ferez cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient mollettes, prenant garde qu'elles ne cuisent trop & ne deviennent en marmelade : lorsqu'elles seront cuites, vous les retirerez de dessus le feu, les tirerez l'une aprés l'autre & les rangerez dans un compotier : cela fait, vous remettrez vôtre syrop sur le feu & le ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit en gelée, prenant bien garde de le laisser brûler ; étant tiré & un peu refroidi, vous le remuërez bien avec une cuillier & en couvrirez vos pommes & les servirez. On connoît que le syrop est en gelée, quand en en prenant avec l'écumoire, on le voit tomber à grosses gouttes, & non pas couler par file.

*Compotte de petites Poires de Muscat.* Prenez deux livres de ces petites Poires, piquez-les par la tête avec un piquoir ; que cela pénétre jusqu'au cœur, puis pelez-les proprement : ratissez-leur la queuë & en coupez un petit bout, jettez-les à mesure dans l'eau fraîche : ensuite faites boüillir de l'eau & les jettez dedans ; faites-les boüillir jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites, puis retirez-les & les jettez dans de l'eau fraîche ; faites fondre & clarifier une demi-livre de sucre, & vos Poires étant tirées de l'eau, mettez-les dans le sucre & les faites boüillir jusqu'à ce que le syrop soit presque fait ; ensuite vous les retirerez du feu, vous les remuërez & les écumerez bien, & y jetterez un demi-jus de citron ; vous les dresserez dans un compotier avec du syrop, & les servirez.

Les Compottes de Poires de Rousselet, de Bellissime, autrement dit Jargonnelle, de Martin-sec & Blanquette, se font de même ; & comme elles sont plus grosses que les Petits-Muscats, vous les pouvez blanchir, c'est-à-dire les faire cuire dans de l'eau avant que de les peler : vous pouvez aussi les couper par la moitié, y mettre la même dose de sucre & les achever de la même façon que celles ci-dessus.

*Compottes d'autres Poires plus grosses* (comme Bon-Chrêtien d'Hyver, Franc-Real, d'Angobert & autres.) Faites-les boüillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ensuite vous les pelerez & les couperez en deux ou en quatre, vous en ôterez

ôterez le cœur & les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche, puis vous ferez fondre du sucre à proportion du fruit, & le clarifierez & mettrez vôtre fruit dedans, & ferez vôtre syrop comme aux autres Compotes: étant hors de dessus le feu, vous les remuërez & écumerez bien, & presserez dessus la moitié d'un citron; vous les dresserez dans un compotier, & les servirez.

*Compote de Poires grillées.* Faites griller des Poires sur le charbon pour leur donner une belle couleur; faites en sorte qu'elles soient bien grillées par-tout, puis tirez-les & les mettez cuire sous une cendre chaude pendant une demi-heure, ou plus si elles sont dures à cuire: ensuite tirez-les & les nettoyez bien de leur peau brûlée; si elles sont grosses, coupez-les par la moitié & en ôtez le cœur; puis mettez-les dans un petit syrop, ou bien dans du sucre en poudre & un demi verre d'eau: vous les ferez boüillir, & prendrez garde de ne les point trop laisser cuire: étant comme il faut, vous les dresserez dans un compotier & les servirez.

*Compote de Poires d'une autre maniere.* Prenez des Poires de Certeau, Martin-sec, de Livres ou autres, pelez-les; & si elles sont grosses, coupez-les par quartiers & les mettez dans un pot de terre avec de l'eau, il n'en faut que pour les baigner; mettez-y un quarteron de sucre pour chaque livre de fruit, avec de la canelle & un clou de girofle, couvrez bien le pot & les faites cuire à petit feu; lorsqu'elles seront à moitié cuites, versez-y un verre de vin rouge & les tenez toûjours bien couvertes pour les faire rougir; ayez soin de les remuer de temps en temps, de-peur qu'elles ne s'attachent au fond: étant cuites, dressez-les dans un compotier, mettez-y du syrop dessus & les servez.

*Compote de Coings rouges.* Prenez des Coings, pelez-les & les coupez par quartiers, ôtez-en les cœurs & les jettez à mesure dans l'eau fraîche: prenez-en les pelûres & les cœurs avec d'autres Coings coupez par morceaux: faites-les bien boüillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & en tirez une décoction; passez-la autravers d'un tamis. Mettez cette décoction dans une poële sur le feu, avec du sucre raisonnablement, & de l'eau si la décoction est trop forte, mettez vos quartiers de Coings dedans & les faites boüillir à petit feu, ayant soin de les couvrir; ajoûtez-y un petit morceau de canelle en bâton: lorsque vos Coings seront cuits, dressez-les dans un compotier, faites cuire vôtre syrop en gelée & le versez sur vôtre fruit, & la servez chaudement.

Si vous voulez que vôtre Compote soit blanche, ne pelez point vôtre fruit, coupez-les seulement par la moitié & les faites blanchir dans l'eau boüillante: quand vôtre fruit est mollet & cuit, tirez-les de l'eau boüillante & les jettez dans de l'eau fraîche; ensuite pelez-les proprement & les mettez encore dans d'autre eau fraîche, de-peur qu'ils ne noircissent, puis tirez-les & les mettez dans un sucre clarifié, & leur faites prendre dix ou douze boüillons, écumez-les bien, dressez-les dans un compotier, versez le syrop dessus & les servez.

On peut encore, si l'on veut, sans les faire blanchir à l'eau, les envelopper dans du papier, les moüiller, les enterrer sous la cendre chaude & les faire cuire doucement: lorsqu'ils seront cuits, on les tire du feu; on les coupe par quartiers, on en ôte les cœurs, on les pele & on les met dans une petite poële avec un peu d'eau & de sucre; on les fait boüillir doucement jusqu'à ce que le syrop soit fait, on les écume bien & on les dresse dans un compotier, & on les sert comme les autres.

*Compote d'Abricots verts.* Il faut les prendre dans le temps qu'on les prend pour les confire ; ensuite les peler legerement ou les passer à la lessive, comme nous l'avons marqué à l'Article des Abricots verts confits, pour leur ôter leur duvet ; aprés qu'ils seront pelez ou bien nettoyez de leur duvet, percez-les par le milieu avec un piquoir, & les mettez à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite faites boüillir d'autre eau sur le feu & les jettez dedans pour les faire blanchir : quand ils seront blanchis, ce qui se connoît en les piquant avec une épingle, & qu'elle entre aisément ; alors on les tire du feu, on les couvre pour les faire reverdir, & ensuite on les jette sur un tamis pour les égouter, on les met dans du sucre clarifié & on les fait boüillir une douzaine de boüillons, puis on les laisse refroidir une heure ou deux pour leur faire prendre sucre ; ensuite vous les remettrez sur le feu & leur ferez encore prendre une douzaine de boüillons, & les laisserez encore refroidir ; puis vous les dresserez dans un compotier avec du syrop ce qu'il en faut, & les servirez froids.

*Compote d'Abricots mûrs.* Prenez une douzaine d'Abricots, fendez-les par la moitié, & ôtez-en les noyaux ; mettez ensuite une demi-livre de sucre dans une poële, & le faites fondre avec un peu d'eau ; faites-le cuire jusqu'au perlé & rangez vos moitiez d'Abricots dedans, & les faites boüillir une trentaine de boüillons ; ensuite retirez-les du feu & les remuez doucement, afin d'amasser l'écume que vous ôterez avec du papier : quand les Abricots auront jetté leur eau, vous les remettrez sur le feu boüillir dix ou douze boüillons ; & s'il y a encore de l'écume, vous l'ôterez, les laisserez refroidir, les dresserez dans un compotier & les servirez. Si par hazard vos Abricots étoient trop durs, vous pouvez les passer à l'eau & leur y faire prendre un boüillon ou deux, les retirer & les mettre dans l'eau fraîche, les égouter & les mettre dans du sucre, comme nous avons dit ci-dessus. Si vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous ; souvent on les pele, & souvent on ne les pele pas : cela dépend de la fantaisie. Quand ils sont pelez, la Compote est plus belle ; mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle sent plus le fruit, ce qui est le plus agréable.

Les Compotes de Pêches se font de la même maniere.

*Compote d'Amandes vertes.* Elle se fait comme celle d'Abricots verts dans la saison : ceux qui en veulent servir toute l'année, ont la précaution, comme aux Abricots, d'en confire au liquide ; & lorsqu'ils veulent en faire des Compotes, ils prennent de ces fruits ce qu'ils jugent en avoir besoin, & une partie du syrop qu'ils mettent dans une poële, les font décuire avec un peu d'eau, les font boüillir quelques boüillons & les dressent comme les autres dans un compotier, & les servent chaudes ou froides.

*Compote de Groseilles vertes.* Ayez de belles Groseilles vertes, fendez-les par un côté avec un petit coûteau, & en ôtez les pepins ; faites chauffer de l'eau & les jettez dedans, il ne faut point qu'elle boüille ; quand elles seront montées au-dessus de l'eau, vous ôterez la poële de dessus le feu & les laisserez refroidir, en les couvrant de quelque chose pour les faire reverdir ; ensuite tirez-les de l'eau & les mettez dans l'eau fraîche, puis faites clarifier du sucre & les mettez dedans ; faites-leur prendre une vingtaine de boüillons & les laissez refroidir pour prendre sucre ; ensuite remettez-les sur le feu & leur donnez encore quelques boüillons, dressez-les dans un compotier, & les servez.

*Compote de Groseilles rouges.* Egrenez une livre de belles Groseilles & faites cuire une demi-livre de sucre à la plume, jettez vos Groseilles dedans & leur faites prendre sept ou huit boüillons couverts, tirez-les du feu, écumez-les & les laissez refroidir, dressez les dans un compotier & les servez.

*Compote de Cerises.* Ayez des belles Cerises, coupez-leur la moitié de la queuë & faites cuire du sucre à perlé, & jettez vos Cerises dedans; faites-leur prendre une quinzaine de boüillons: ensuite ôtez-les du feu, remuez-les & les écumez bien, & dressez-les dans un compotier; il faut demi-livre de sucre pour livre de fruit.

*Compote de Framboises.* Prenez des belles Framboises bien fraîches qui ne sentent point la cantaride, faites cuire du sucre à perlé & y jettez vôtre fruit dedans, & luy ferez prendre un boüillon couvert; vous ôterez vôtre poële de dessus le feu & laisserez prendre sucre à vôtre fruit pendant un quart-dheure en le remuant un peu; donnez-leur encore un boüillon, laissez-les refroidir & les dressez dans un compotier; il faut, comme aux Cerises, demi-livre de sucre pour livre de fruit.

*Compote de Prunes.* Ayez des belles Prunes, soit Perdrigon, Mirabelle ou autres, piquez-les autour avec une épingle; ensuite faites chauffer de l'eau, & quand elle est prête à boüillir, jettez vos Prunes dedans & les faites blanchir jusqu'à ce qu'elles soient mollettes; puis tirez-les de l'eau & les mettez aussi-tôt dans de l'eau fraîche, d'où vous les en tirez & égoutez pour les mettre au sucre clarifié, & leur faites prendre trois ou quatre boüillons: vous les ôtez du feu & les laissez prendre sucre; ensuite vous les remettrez sur le feu boüillir encore deux ou trois boüillons, & les laissez encore un peu reposer pour qu'ils prennent bien sucre; vous leur donnez encore quelques boüillons & les écumez & les dressez dans un compotier. Si vôtre syrop n'est pas assez cuit, vous l'acheverez à part & le verserez sur vôtre fruit; pour une livre de fruit, il faut demi-livre de sucre.

*Compote de Verjus.* Prenez une livre ou deux de Verjus du plus gros, fendez chaque grain par un des côtez, & avec la pointe d'un petit coûteau, vous en ôtez les pepins & les mettez à mesure dans de l'eau fraîche; ensuite faites boüillir d'autre eau sur le feu, tirez vôtre Verjus de la premiere eau & le laissez égouter: quand vôtre eau boût, jettez vôtre Verjus dedans & lorsque l'eau recommencera à boüillir, tirez la poële du feu, couvrez-la & la laissez refroidir. Faites fondre une livre de sucre & le clarifiez, mettez vôtre fruit dedans & le faites boüillir à petit feu, le tenant toûjours couvert; & lorsque vous verrez qu'il verdira, vous l'acheverez promptement comme les autres Compotes.

*Compote de Marrons.* Faites cuire des beaux Marrons sous la braise, ayant soin auparavant de les fendre un peu avec un coûteau; étant cuits, pelez-les proprement & les applatissez un peu entre les mains; mettez-les dans une poële avec un peu de sucre clarifié, ou du syrop d'Abricot ou de Pommes, si vous en avez; mettez y un peu d'eau pour le décuire, faites mitonner vos Marrons à petit feu; quand ils ont bien pris sucre, on les dresse dans un compotier avec le syrop, on presse dessus un jus de citron ou d'orange aigre, & on les sert.

*Conserve de fleur-d'orange.* Prenez un quarteron de feüilles de fleurs-d'oran-

ges bien épluchées, hachez-les grossierement & les arrosez en les coupant, d'un peu de jus de citron : ensuite faites clarifier une livre de sucre & le faites cuire à la forte plume ; étant à cette cuisson, vous le tirez de dessus le feu & le laissez reposer un moment, puis vous jettez vôtre fleur-d'orange dedans, & la mêlez bien avec une cuilliere dans le sucre, de maniere que toute la fleur soit partagée par-tout ; remuez bien le sucre tout autour de la poële, jusqu'à ce qu'il commence à se former dessus une petite glace : alors vous coulez vôtre Conserve dans des moules de papier que vous avez préparez exprés ; vous n'en jettez si vous voulez qu'une partie, & l'autre vous la dressez promptement avec une cuillier en tablette sur du papier. Celle qui sera dans les moules de papier lorsqu'elle sera prise, vous la marquerez avec un coûteau de la grandeur que vous voudrez qu'elle soit ; puis lorsqu'elle sera froide tout-à-fait, elle se cassera aisément à l'endroit où vous l'aurez marquée, vous la serrerez & vous en servirez au besoin.

*Conserve de Violette.* Ayez un quarteron de fleurs de Violette bien épluchées, pilez-les bien dans un mortier ; faites cuire une livre de sucre à la petite plume, ôtez-le de dessus le feu, laissez-le un peu reposer & remuez le sucre avec une cuillier quatre ou cinq fois autour de la poële & au milieu, & jettez vos fleurs pilées dedans, & mêlez bien le tout & y mettez un peu de jus de citron si vous voulez. Vuidez aussi-tôt vôtre Conserve dans des moules de papier, ou dressez-la promptement en tablette avec une cuillier sur du papier en long, rond ou ovale, comme vous la souhaiterez : à l'égard de celle qui est dans les moules ; quand elle est prise, il faut la marquer avec la pointe d'un coûteau de la grandeur que vous souhaitez ; & quand elle sera froide, elle se rompra aisément.

*Conserve de râpûre de citron.* Prenez un citron & le râpez de tous côtez jusqu'au jus ; vous en prendrez la moitié & vous ferez cuire une livre de sucre à la plume, vous mettrez la râpûre de citron dedans, & vous descendrez vôtre poële de dessus le feu ; vous remuërez bien le tout ensemble avec une cuillier, vous laisserez reposer vôtre sucre un moment ; & quand vous verrez que la glace se formera par-dessus, vous la dresserez dans des moules de papier, & quand elle sera froide vous la couperez par petits quarrez.

*Conserve de Pistaches ou d'Avelines.* Prenez un demi-quarteron de Pistaches cassées, passez-les à l'eau boüillante pour les peler ; étant pelées, lavez-les dans de l'eau nette, tirez-les & les faites sécher sur une serviette ; pilez-les ensuite, en sorte qu'il ne reste point de grumeaux ; mêlez-y un peu d'eau de fleur-d'orange ou de marmelade de quelque fruit que vous aurez, ou de la chair de citron ou d'orange : il faut bien piler & incorporer le tout ensemble ; puis vous ferez cuire une livre de sucre à la plume & mettrez vos Pistaches pilées dedans, vous descendrez vôtre poële de dessus le feu & remuërez bien le tout ensemble avec une cuillier ; vous laisserez un peu reposer vôtre sucre, & quand vous verrez que la glace commencera à se former par-dessus, vous la dresserez comme les autres, & la couperez en petits quarrez quand elle sera prise.

Si vous voulez faire quelques autres Conserves, vous pouvez faire de même, en observant bien l'humidité ou la sécheresse des fruits dont vous voulez faire de la Conserve : si c'est de la Conserve de Cerises, il faut en ôter les noyaux, les écraser & les faire dessécher sur le feu pour leur faire dissiper toute leur humidité, en sorte qu'une livre soit réduite en un quarteron

pour livre de ſucre que vous ferez cuire à la plume, vous jetterez vôtre fruit dedans & remuërez bien le tout avec une cuillier, & la dreſſerez de même que les autres. Vous ferez de même des Framboiſes & des Groſeilles; mais en les écraſant, il les faut paſſer au travers d'un tamis à cauſe des pepins & les faire deſſécher, & faire cuire vôtre ſucre à la forte plume; vous jetterez vôtre fruit dans vôtre ſucre aprés qu'il aura été bien deſſéché, vous remuërez bien le tout avec une cuillier & les dreſſerez comme les autres dans des moules de papier, ou avec la cuillier ſur du papier en rond, long ou ovale, comme vous le ſouhaiterez.

*Cornichons.* Sont des petits Concombres qui n'ont pû profiter & parvenir à maturité: on les confit avec du vinaigre & du ſel, pour en faire des ſalades l'Hyver; on les prend ſur la fin d'Août & en Septembre. Pour cela on en prend telle quantité que l'on veut, on les frotte avec un linge & on les range proprement dans un pot de grais, on y met du ſel raiſonnablement, du poivre concaſſé & quelques clous de girofle, & vous verſerez pardeſſus du vinaigre & de l'eau, c'eſt-à-dire ſur deux pintes de vinaigre une d'eau; il faut que vos Cornichons baignent, & pour ſervir de fourniture à ces ſortes de ſalades, on confit en même temps de la paſſepierre, de l'eſtragon, des gros côtons de pourpier & des câpres, & on a ſoin de bien fermer le pot avec du papier double; ou bien on coule du beurre fondu deſſus pour qu'ils ne prennent point d'air, & on s'en ſert dans le beſoin.

*Cotignac.* On prend une douzaine de Coings, s'ils ſont gros il n'en faut que huit, on les coupe par petits morceaux & on les fait boüillir dans cinq ou ſix pintes d'eau pour en faire une bonne décoction; on fait réduire cela à deux pintes que vous paſſerez dans un linge blanc qui ſoit fort; puis vous mettrez vôtre décoction dans une poële à confiture avec quatre livres de ſucre, parce qu'une livre de fruit en décoction eſt une chopine meſure de Paris; vous ferez boüillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, vous deſcendrez vôtre poële de deſſus le feu & la laiſſerez un peu repoſer: il ne faut point attendre que vôtre Cotignac ſoit froid pour le verſer dans des boëtes ou dans des pots, il faut qu'il ſoit encore chaud; s'il n'étoit point aſſez rouge, vous pourriez vous ſervir de cochenille préparée, comme nous avons dit à l'Article des Coings: de cette maniere vous ferez du Cotignac qui ſe fait ordinairement dans les maiſons, pour garder & pour en donner à ceux qui ſont incommodez de la diſſenterie, ce qui eſt bon auſſi pour les gens en ſanté.

On appelle encore Cotignac, certaine Confiture qu'on fait avec du moût, autrement dit du vin-doux ſortant de la cuve ou du preſſoir: pour cela vous mettez un ſeau de vin-doux dans un chaudron, vous le faites boüillir ſur un feu clair & le faites réduire juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus qu'un tiers; enſuite vous prenez des Poires de Rateau ou Certeau, vous les pelez, les coupez par quartiers, vous en ôtez les cœurs & les jettez dans vôtre vin-doux & les faites cuire, prenant garde en boüillant qu'il ne brûle; & lorſque les Poires ſont cuites & que le ſyrop a pris une bonne conſiſtance, pour lors vous deſcendez le chaudron de deſſus le feu, vous le laiſſez un peu repoſer & dreſſez vôtre Cotignac dans des pots; & lorſqu'il eſt froid, vous le couvrez de papier & le ſerrez pour vous en ſervir au beſoin.

*Eau de Violette.* Ayez de la Violette cueillie avant le Soleil levé & jamais par la pluye, deux bonnes poignées suffisent pour deux pintes d'eau ; il faut les bien éplucher & ne prendre que la feüille des fleurs qu'on met dans l'eau avec une demi-livre de sucre ; on laisse infuser le tout pendant six heures, ensuite on la passe à travers un linge & on la met rafraîchir.

*Eau de Jasmin.* Il faut prendre deux poignées de fleurs de Jasmin épluchées, les mettre infuser dans une pinte d'eau avec un bon quarteron de sucre pendant cinq ou six heures ; ensuite on la passe dans un linge & on la met rafraîchir. Si on est pressé, on peut la battre d'une éguiere dans une autre, jusqu'à ce qu'elle ait pris le goût de Jasmin, & la passer & la mettre rafraîchir.

*Eau de Fleur-d'Orange.* Prenez un quarteron de Fleur-d'Orange & n'en prenez que la feüille, mettez la dans deux pintes d'eau avec une demi-livre de sucre ; faites infuser le tout dans une terrine pendant deux heures : ensuite vous passerez le tout à la chausse ou dans un linge blanc, & le ferez rafraîchir.

On peut faire de pareilles eaux que celles ci-dessus, de fleurs de Jonquille, de Roses muscates, de Tubereuses, de Giroflée, d'œillets, & generalement de toutes autres Fleurs odoriferantes. Si la liqueur se trouve trop sucrée, vous y mettrez de l'eau, si elle ne l'est pas assez vous y ajoûterez du sucre : l'infusion faite, vous passerez le tout a la chausse & les ferez rafraîchir, & les donnerez à boire.

*Eau de Fraises* Il faut sur une pinte d'eau mettre une livre de Fraises que vous écraserez dans ladite eau, puis vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre & vous y presserez un jus de citron ; vous laisserez infuser le tout pendant une demi-heure, & vous la passerez à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, vous la mettrez rafraîchir & la donnerez à boire.

*Eau de Groseilles.* Prenez une pinte d'eau avec une livre de Groseilles bien mûres que vous aurez épluchées, écrasez-les dans ladite eau & y mettez un quarteron ou cinq onces de sucre ; vous la laisserez infuser une demi heure, & vous la passerez ensuite à la chausse jusqu'a ce qu'elle soit bien claire, vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire ; il n'y faut point de citron, parce qu'elle est aigrette d'elle-même.

*Eau de Framboises.* Il faut prendre une livre de Framboises, les écraser dans une pinte d'eau, y mettre cinq onces de sucre, la laisser infuser une demi-heure, la passer à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit claire, la faire rafraîchir & la donner à boire ; il n'y faut point de jus de citron.

*Eau de Cerises.* Dans une pinte d'eau écrasez une livre de Cerises mûres avec cinq onces de sucre ; laissez le tout infuser à la chausse jusqu'a ce qu'elle soit bien claire, la faire rafraîchir & la donner a boire.

*Eau d'Abricots, de Pêches ou de Poires musquées.* Dans une pinte d'eau, mettez six ou huit Abricots avec les noyaux cassez, Pêches ou Poires musquées, suivant leur grosseur, on en augmente ou l'on en diminuë ; vous les couperez par morceaux, leur donnerez un boüillon dans ladite eau pour en tirer le goût ; & le tout refroidi, vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre ; & lorsqu'il sera fondu, vous la passerez a la chausse jusqu'a ce qu'elle soit bien claire ; vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire.

*Eau de Grenade.* Il faut prendre une Grenade mûre, la bien éplucher & l'écraser au plûtôt dans une pinte d'eau de-peur qu'elle ne noircisse ; vous mettrez ensuite dans ladite eau un quarteron ou cinq onces de sucre, vous laisserez infuser le tout une demi-heure ; ensuite vous la passerez à la chausse jusqu'a ce qu'elle soit bien claire ; vous la mettrez rafraîchir & la donnerez à boire. Si la Grenade ne donnoit point assez de couleur à vôtre eau, vous y metteriez une ou deux cuillerées de syrop de Groseilles.

*Eau de Verjus.* Ecrasez dans un mortier trois quarterons de grains de Verjus, sans pourtant le piler, de-peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût ; vous le jetterez ensuite dans une pinte d'eau, vous remuërez le Verjus avec une cuillier & en ôterez tout le gros marc & y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, suivant l'aigreur du Verjus : si tôt que le sucre sera fondu, vous passerez le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair ; vous le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

*Eau de Canelle.* Faites boüillir une pinte d'eau, & lorsqu'elle aura boüilli vous la retirerez du feu & y mettrez une demi-once de Canelle en bâton que vous romperez par morceaux, & deux clous de girofle ; vous boucherez bien le coquemar où est l'eau & la laisserez refroidir : ensuite cette eau étant froide, vous la mettrez dans une bouteille que vous tiendrez bien bouchée & en prendrez un demi-septier que vous mettrez dans deux pintes d'eau ; si vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y en mettrez que la moitié de demi-septier ou environ sur chaque pinte, avec un quarteron de sucre ou environ suivant qu'on l'aime ; le sucre étant fondu, vous la mettrez rafraîchir & la donnerez à boire.

*Eau de Coriandre.* Dans une pinte d'eau boüillie & à demi-froide, mettez infuser une demi-once de Coriandre grossierement concassée pendant une bonne demi-heure, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'eau soit froide, puis vous y ajoûterez un quarteron de sucre ; quand le sucre sera fondu, vous passerez vôtre liqueur a la chausse, la mettrez rafraîchir & la donnerez à boire.

Si vous voulez faire glacer toutes les susdites eaux chacune en particulier, vous aurez des moules de fer-blanc faits exprés avec leurs couvercles & vous les emplirez de liqueur, vous les couvrirez de leurs couvercles, vous aurez un seau & vous rangerez vos moules dedans & remplirez les vuides de glace pilée avec des poignées de sel par-tout & par-dessus vos moules, car c'est ce qui fait que vos eaux se glacent. Le seau doit être percé d'un trou environ à la moitié de sa hauteur pour donner issuë à l'eau lorsque la glace se fond, de-peur qu'elle ne fasse surnager vos moules. De temps en temps vous découvrez vos moules & cassez la glace qui se fait premierement à la surface de vôtre liqueur, vous la remuërez avec une cuillier afin qu'elle se glace en neige ; & si elle étoit glacée grosse, vous la manierez avec ladite cuillier pour la dissoudre, sans quoy elle n'auroit point de goût ; & lorsque vous aurez manié toutes vos boëtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne soit point entré de glace salée dedans, vous les recouvrirez de glace & de sel pilé comme la premiere fois ; & si vous êtes pressé pour les faire plus promptement glacer, il faut les forcer de sel & vous n'aurez plus besoin de les remuer que lorsque vous les voudrez servir, & ne les dresserez dans vos

tasses que lorsque vous serez prêt de le faire. Voilà en general comme se font toutes les eaux glacées.

*Etuve*, est une espece d'armoire bien fermée, au bas de laquelle on met du feu dans un réchaud; il faut que cette armoire soit garnie en-dedans de plusieurs étages les uns sur les autres, & qu'ils soient à jour pour que la chaleur puisse pénétrer jusqu'en-haut: on se sert pour cela de tringles de bois sur lesquelles on pose les feüilles de fer-blanc ou tamis sur lesquels on a mis des Confitures qu'on veut faire sécher.

*Gelée de Groseilles rouges* Il faut prendre quatre livres de Groseilles bien épluchées, puis faire fondre quatre livres de sucre & le faire cuire à la forte plume, jetter vos Groseilles dedans & leur faire prendre un grand boüillon, vous poserez vôtre écumoire dessus, afin que vos Groseilles se couvrent du boüillon de sucre; & lorsqu'elles auront boüilli sept ou huit boüillons, vous les ôterez du feu, les jetterez sur un tamis en appuyant vôtre écumoire par-dessus tout doucement, faisant en sorte qu'il n'y reste point de jus si on peut; puis vous remettrez ce jus dans la poële & la remettrez sur le feu, & vous verrez avec une cuillier sur une assiette lorsqu'elle sera en gelée; & comme ordinairement dans les ménages on veut l'abondance plûtôt que la beauté, vous pouvez mettre sur quatre livres de sucre six livres de Groseilles bien épluchées, & faire de même qu'il est dit ci-dessus; mais il la faut faire cuire un peu davantage & vous ferez de belle gelée de Groseilles. De cette gelée de Groseilles vous en pouvez mettre l'épaisseur d'un écu sur vos Confitures rouges liquides, cela les conservera & empêchera qu'elles ne moisissent ni qu'elles ne candissent.

*Gelée de Groseilles rouges d'une autre maniere.* Prenez six livres de belles Groseilles rouges, épluchez-les & les écrasez dans une terrine, passez-les dans une serviette pour en tirer le jus, faites cuire quatre livres de sucre à cassé & jettez vôtre jus de Groseilles dedans; faites boüillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée, ayez soin de l'écumer & la mettez ensuite dans des pots.

*Gelée de Verjus.* Il faut prendre du Verjus mûr, le mettre dans une poële avec deux verres d'eau, le mettre sur le feu; & lorsqu'il aura poussé un boüillon & que vôtre Verjus sera tout amorti, vous le presserez dans une serviette pour en tirer le jus & vous ferez cuire du sucre à la plume, & vous jetterez vôtre Verjus dedans & le ferez boüillir jusqu'à ce qu'il soit en gelée & le mettrez dans des pots; il faut livre de sucre cuit à la plume pour livre de fruit.

*Gelée de Pommes.* Il faut prendre une douzaine de Pommes de Rainette, les couper par petits morceaux & les mettre dans une poële avec quatre pintes d'eau, & les ferez bien boüillir à la réduction de deux pintes de décoction, vous les passerez & les presserez bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus sur vos deux pintes de décoction; vous ferez cuire quatre livres de sucre à cassé & vous jetterez vôtre décoction dedans, vous ferez boüillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée; si vous voulez, pour donner du goût à vôtre gelée, vous y mettrez un jus de citron & la mettrez dans des pots.

*Groseilles rouges au liquide.* Prenez quatre livres de belles Groseilles, épluchez-les bien, & de ces quatre livres prenez-en une livre que vous écraserez pour en tirer le jus; faites cuire quatre livres de sucre à la plume & jettez dedans vos trois livres de Groseilles & le jus de celles que vous aurez écrasées; faites boüillir le tout une vingtaine de boüillons, ôtez-les du feu & les écumez, laissez-les refroidir, & les remettez ensuite sur le feu & les laissez boüillir jusqu'à ce que le syrop soit fait; vous pouvez mettre les quatre livres de Groseilles sans en écraser, mais la Confiture n'en sera pas si belle.

*Groseilles rouges au sec.* Il faut choisir de belles grappes de Groseilles autant comme on en souhaite, faire cuire du sucre à la plume & mettre vos grappes de Groseilles dedans, leur faire prendre cinq ou six boüillons & les ôter de dessus le feu, les laisser refroidir, leur faire prendre encore quelques boüillons & on les jette sur un tamis égouter; ensuite on range les grappes sur des ardoises, on les poudre d'un peu de sucre & on les met sécher à l'étuve; quand elles sont séches d'un côté, on les retourne de l'autre & on les poudre encore d'un peu de sucre, & on les acheve de faire sécher en les tirant de dessus les ardoises pour les remettre sur des tamis; quand elles sont séches, on les serre proprement dans des boëtes.

*Hypocras.* Mettez deux pintes de bon vin rouge dans une terrine avec une livre de sucre cassé par morceaux, un demi-gros de canelle concassée, deux clous de girofle rompus en deux, la moitié d'une feüille de macis, autrement dit fleur de muscade, deux grains de poivre blanc concassé, la moitié d'un bâton de poivre long & un peu de coriandre aussi concassée, la moitié d'une pomme de rainette que vous pelerez & couperez par tranches, & un demi-verre de bon lait, puis vous remuërez bien le tout ensemble avec une cuillier & le passerez deux ou trois fois à la chausse jusqu'à ce qu'il devienne clair; alors vous mettrez une bouteille dessous avec un entonnoir, & boucherez bien la bouteille quand elle sera pleine.

*Limonade.* Mettez une pinte d'eau dans une éguiere, pressez-y trois jus de citron & y mettez sept ou huit zestes avec les citrons pressez; si les citrons sont gros & bien à jus, il n'en faut que deux avec un quarteron de sucre ou tout au plus cinq onces: lorsque le sucre est fondu, vous passerez la liqueur à la chausse, la ferez rafraîchir & la donnerez à boire.

*Marmelade de Fleur-d'Orange.* Prenez une livre de Fleur-d'Orange rien que la feüille, faites-la boüillir à grande eau sur le feu & y pressez un jus de citron pour la tenir blanche; & lorsqu'elle sera mollette, vous la tirerez pour la remettre dans de l'eau fraîche & y presserez encore un jus de citron; ensuite vous la jetterez sur un tamis & la presserez bien dans une serviette pour en tirer tout l'eau, vous la pilerez dans un mortier, & pour la blanchir vous l'arroserez d'un jus de citron; puis vous ferez cuire deux livres & demi de sucre à la plume & jetterez vos fleurs pilées dedans & les mêlerez bien avec le sucre, vous les ferez un peu fremir sur le feu & la mettrez dans des pots, la laisserez refroidir & la couvrirez de papier.

*Marmelade d'Abricots ou de Pêches.* Il faut prendre des Abricots bien mûrs, les peler, en ôter les durillons, les taches & pourritures, les couper par morceaux dans une poële à Confiture. Il faut poser vôtre poële auparavant d'y mettre les Abricots, & mettre quatre livres de fruit coupé par

morceaux, que vous deſſecherez & réduirez à deux livres en le remuant bien avec une cuillier ou ſpatule de bois ; enſuite vous ôterez vôtre poële du feu & vous mettrez dedans deux livres de ſucre en poudre que vous incorporerez bien avec la Marmelade, puis vous la remettrez ſur le feu afin que le ſucre fonde, vous la remuërez & retournerez bien avec la ſpatule pendant l'eſpace d'un *Pater* ; enſuite vous la mettrez dans des pots : vous pouvez en dreſſer en pâte ſur des ardoiſes ou dans des moules de fer-blanc, & les mettre ſécher à l'étuve. Vous pouvez avec deux ou trois pommes cuites, y mêler trois ou quatre cuillerées de cette Marmelade & en faire des Tourtes qui ſeront admirables ; c'eſt ce qu'on peut faire facilement dans les Maiſons bourgeoiſes, Châteaux ou Maiſon de Campagne.

*Marmelade d'Abricots d'une autre maniere.* Il faut prendre des Abricots mûrs prêts à manger, les peler bien proprement & en ôter les noyaux, puis les paſſer dans l'eau boüillante & prendre garde qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on pourra, les tirer & les mettre égouter, puis les paſſer au travers d'un tamis, mettre la Marmelale dans une poële & la deſſécher ſur le feu en la remuant avec une ſpatule, en ſorte qu'elle ſoit réduite aux deux tiers ; puis ſur chaque livre de fruit une livre de ſucre clarifié que vous ferez cuire à la plume ; vous ôterez vôtre ſucre de deſſus le feu & le laiſſerez repoſer un moment, vous jetterez vôtre Marmelade dedans que vous remuërez avec la ſpatule ; vous la remettrez ſur le feu un moment, afin que le tout s'incorpore bien enſemble, prenant garde de la faire trop cuire ni pas aſſez ; vous la mettrez dans des pots, la laiſſerez refroidir & la couvrirez de papier. Vous pouvez faire de même des Pêches des deux façons, comme des Abricots à mi-ſucre ou à plein ſucre ; plein-ſucre veut dire livre de ſucre pour livre de fruit ; demi-ſucre s'entend demi-livre de ſucre pour livre de fruit, & vous pouvez auſſi en dreſſer en pâte ſur le champ.

*Marmelade de Pommes.* Prenez une douzaine de Pommes de Rainette, pelez-les & les coupez à meſure juſqu'au trognon, mettez-les dans de l'eau claire la quantité qu'il en faut pour les faire cuire, mettez-y une demi-livre de ſucre pour chaque livre de fruit, remuez-les toûjours avec la ſpatule de-peur qu'elles ne brûlent ; & lorſqu'il n'y aura preſque plus d'eau, paſſez le tout par le tamis : reprenez ce que vous aurez paſſé & le remettez dans la poële avec la râpûre d'un demi citron ; remettez la ſur le feu pour l'achever de cüire, remuez toûjours avec la ſpatule de-peur que vôtre Marmelade ne brûle ; lorſque vous la verrez comme en gelée, elle ſera cuite : pour lors vous la tirerez du feu & la mettrez dans des pots. Vous pouvez en dreſſer en pâte ſur des ardoiſes ou dans des moules de fer-blanc fait exprés qui ſont à jour des deux côtez, & les faites ſécher à l'étuve : quand elles ſont ſéches d'un côté, on les retourne de l'autre ; & quand elles ſont bien ſéches, on les ſerre dans des boëtes pour s'en ſervir au beſoin.

*Marmelade de Ceriſes, Framboiſes & Groſeilles.* Il les faut paſſer au tamis, les deſſécher ſur le feu pour leur faire boire leur humidité, & ſur chaque livre de fruit livre de ſucre que vous ferez cuire à la plume, & jetterez vôtre Marmelade dedans que vous mêlerez bien avec le ſucre ; vous la ferez fremir un moment ſur le feu & la mettrez dans des pots.

Quand on a dreſſé les Marmelades dans les pots, il faut toûjours les poudrer de ſucre par-deſſus, cela les conſerve.

*Marrons glacez.* Il faut prendre des Marrons & choisir les plus plats, les fendre un peu par la tête pour leur donner de l'air, puis les mettre dans de l'eau boüillante pour les faire cuire ; & pour connoître lorsqu'ils seront cuits, vous prendrez une épingle & vous en piquerez un par l'endroit du Marron que vous avez levé ; si l'épingle y entre facilement, ôtez-les de dessus le feu & les pelez les uns aprés les autres le plus chaud que vous pourrez, & les mettrez sur un tamis à sec ; puis lorsqu'ils seront tous pelez, vous ferez boüillir d'autre eau & les mettrez dedans pour leur faire jetter les eaux rousses, il ne faut point les remettre sur le feu ; ensuite vous les tirerez bien proprement avec une écumoire & les mettrez dans un sucre clarifié, mettez-en assez pour qu'ils y baignent, faites-leur prendre un boüillon tout doucement, ôtez-les de dessus le feu & les laissez prendre sucre pendant cinq ou six heures ; ensuite égoutez-les de leur syrop, & avec ce syrop & encore d'autre sucre clarifié que vous mettez parmi pour l'augmenter, vous le ferez cuire à la plume, puis vous mettrez vos Marrons dedans l'un aprés l'autre le plus legerement que vous pourrez ; vous les remettrez sur le feu & ferez revenir vôtre sucre à la plume, puis vous les tirerez du feu & les laisserez reposer ; remuez vôtre poële tout doucement pour amasser l'écume au milieu, que vous leverez avec le dos de vôtre écumoire tout doucement ; ensuite vous prendrez une cuillier avec le dos de laquelle vous frotterez le bord de la poële la largeur de la main, afin de faire troubler vôtre sucre ; dans ce trouble-la vous y ferez passer vos Marrons l'un aprés l'autre & les tirerez avec deux fourchettes, & les mettrez sur un claïon sous lequel il y aura une terrine ou plat pour recevoir le sucre qui pourroit couler ; & s'il y a quelque Marron qui se soit lâché dans vôtre sucre, vous tirerez les morceaux avec l'écumoire & les mettrez en forme de rocher sur vôtre claïon, ce ne sont pas les plus méchans ; ensuite vous les serrerez proprement dans des boëtes sur du papier & les mettrez en lieu sec pour vous en servir au besoin.

*Marrons blanchis.* Faites cuire des Marrons à la braise à l'ordinaire ; étant cuits, pelez-les, prenez un blanc d'œuf & de l'eau de fleur-d'orange, battez-les ensemble, trempez-y vos Marrons & les jettez ensuite dans du sucre en poudre fin, en sorte qu'ils en soient tout couverts, retirez-les & les faites sécher devant un feu clair ou à l'étuve ; étant secs, dressez-les en piramide & les servez.

*Mûres liquides.* Prenez quatre livres de belles Mûres qui ne soient pas trop mûres, faites clarifier trois livres de sucre & le faites cuire à perlé, mettez vos Mûres dedans & leur faites prendre legerement un petit boüillon couvert, ôtez-les du feu & les remuez doucement, écumez-les bien & les laissez prendre sucre pendant deux ou trois heures, égoutez le syrop & le faites cuire seul à perlé, glissez-y vos Mûres dedans & leur faites prendre un boüillon ; ôtez la poële du feu, laissez-les un peu refroidir & les mettez dans des pots ; & quand ils seront froids, vous les couvrirez de papier.

*Noix confites au liquide.* On confit des Noix lorsqu'elles ont pris à-peu-prés leur grosseur, avant néanmoins que le bois en soit formé ; on les prend dans la fin du mois de Juin : pour cela prenez des Noix vertes, pelez-les proprement jusqu'au blanc, de maniere qu'il n'y reste point de vert, jettez-les à

mesure dans l'eau fraîche : ensuite faites boüillir de l'eau & les tirez de l'eau fraîche pour les remettre dans l'eau boüillante ; quand elles y auront boüilli quelque temps, retirez-les de cette eau boüillante pour les remettre encore dans d'autre eau boüillante pour les achever de faire cuire : vous connoîtrez qu'elles sont cuites, quand en les piquant avec une épingle, elles retombent d'elles-mêmes sans y tenir, tirez-les alors & les remettez à l'eau fraîche ; ensuite faites cuire du sucre à lissé & les mettez dedans aprés les avoir égoutées, faites-les un peu fremir, tirez la poële du feu & versez le tout dans une terrine & la mettez à l'étuve passer la nuit ; le lendemain égoutez le syrop & luy faites prendre seul un boüillon & le jettez sur vos Noix. Quand il n'est plus que tiéde, au bout de deux heures réïterez la même chose & faites cela deux ou trois fois ; il ne faut point que les Noix passent du tout sur le feu, parce que cela les feroit noircir : ayez toûjours soin qu'il y ait assez de sucre pour que les Noix baignent dans le sucre ; & quand vous les voudrez finir, piquez les les uns aprés les autres avec une lardoire de la tête à la queuë & y fourrez un lardon d'écorce de citron confite, & faites cuire le syrop à perlé, l'augmentant de sucre s'il n'y en avoit point assez ; ensuite empotez-les & les servez. Les Noix sont fort blanches si on y met de beau sucre.

*Noix confites au sec.* Aprés les avoir confites au liquide comme nous venons de dire, on les tire de leur syrop, on les égoute à l'ordinaire & on les range sur des feüilles de fer-blanc ou ardoises, on les poudre legerement de sucre fin & on les met sécher à l'étuve ; étant séches d'un côté, on les retourne de l'autre, on les poudre encore legerement de sucre & on les remet à l'étuve ; ensuite on les met sur des tamis pour les achever de sécher ; & quand elles sont bien séches, on les serre proprement dans des boëtes sur du papier, & on les met en lieu sec pour s'en servir au besoin.

*Oranges.* Voyez *Citrons* lettre *C.*

*Pâte de Groseilles.* Prenez six livres de belles Groseilles rouges, mûres, épluchez-les ; mettez dans une poële une chopine d'eau & la mettez sur le feu, jettez vos Groseilles épluchées dedans & les faites boüillir jusqu'à ce qu'elles soient crevées ; ensuite jettez-les sur un tamis & les passez au travers, remettez tout ce qui est passé dans la poële & le faites dessécher sur le feu, en le remuant toûjours avec la spatule de peur qu'elles ne brûlent : quand vous verrez que vôtre pâte sera assez desséchée & qu'elle aura assez de corps, vous la repeserez, & sur livre de fruit vous y mettrez livre de sucre que vous ferez cuire à la plume, & vous mettrez vôtre pâte dedans & l'incorporerez bien en la délayant avec une cuillier ; vous la faites fremir un peu & la dressez sur des ardoises ou dans des moules de fer-blanc faits exprés, vous les rangez sur des feüilles de fer-blanc, ardoises ou planches, les poudrez d'un peu de sucre fin & les mettez sécher à l'étuve ; quand elles sont séches d'un côté on les retourne de l'autre, & on les poudre encore legerement de sucre ; & quand elles sont séches, on les range encore sur des tamis pour les achever de sécher. On a soin d'entretenir toûjours un feu moderé dans l'étuve. Toutes les pâtes de fruit rouge se font de la même maniere.

*Pâte d'Abricots.* Ayez de beaux Abricots mûrs, pelez-les & en ôtez les noyaux ; sur six livres de fruit, faites cuire trois livres de sucre à la plume, &

cependant faites deſſécher vos Abricots à petit feu en les remuant toûjours avec la ſpatule ; & quand ils ſeront bien deſſéchez & que la pâte aura aſſez de corps, vous la mettrez dans le ſucre cuit à la plume, & l'incorporerez bien en la mêlant avec une cuillier, vous la ferez fremir & la dreſſerez comme celle de Groſeilles & la ferez ſécher de même.

*Pâte de Pommes.* Il faut peler des Pommes de Rainette, les couper en deux & en ôter les cœurs, les faire bien cuire dans de l'eau tant qu'elles ſoient en marmelade ; enſuite vous les paſſerez au tamis & les ferez bien deſſécher ſur le feu en les remuant toûjours avec la ſpatule ; & lorſqu'elles auront pris corps & qu'elles commenceront à quitter le fond de la poële, vous les ôterez de deſſus le feu & peſerez vôtre Pâte de Pommes, & ſur livre de fruit il faut mettre livre de ſucre que vous ferez cuire à la plume, & jetterez vôtre Pâte dedans que vous incorporerez bien avec le ſucre en la mêlant bien avec une cuillier ; enſuite vous la dreſſerez comme les autres & la ferez ſécher de même à l'étuve.

*Pâte de Coings.* Prenez des Coings bien mûrs & jaunes, faites-les cuire à l'eau tant qu'ils ſoient mollets ; étant cuits, tirez-les de l'eau chaude pour les remettre dans l'eau fraîche : enſuite pelez-les & les râpez juſqu'aux pepins, paſſez-les au travers d'un tamis & peſez vôtre Pâte ; ſur une livre de fruit il faut mettre trois quarterons de ſucre que vous ferez cuire à la plume & mettrez vôtre Pâte dedans que vous incorporerez bien avec le ſucre en la mêlant avec une cuillier, vous la mettrez un moment ſur le feu & la tirerez pour la dreſſer comme les autres & la faire ſécher de même à l'étuve. Si vous la voulez rougir, vous n'avez qu'à y mettre un peu de cochenille préparée dans la Pâte ; elle eſt expliquée dans l'Article des Coings liquides. Voyez lettre *C.*

*Pâte de Verjus.* Faites boüillir du Verjus dans de l'eau juſqu'à ce que le grain quitte la grappe ; enſuite faites-le égoutter ſur un tamis, & quand il ſera froid paſſez-le au travers & le faites deſſécher dans une poële ſur le feu juſqu'à ce que la Pâte ait pris corps, ayant ſoin de la remuer continuellement de-peur qu'elle ne brûle ; & pour trois livres de Pâte, vous mettrez trois livres de ſucre que vous ferez cuire à caſſé & vous mettrez vôtre Pâte dedans & l'incorporerez bien en la mêlant dans le ſucre avec une une cuillier ; vous la ferez fremir un peu ſur le feu & la dreſſerez comme les autres, & la mettrez à l'étuve ſécher.

*Poires de Rouſſelet confites au liquide & au ſec.* Prenez des Poires de Rouſſelet qui ſoient mûres, piquez-les par la tête avec un poinçon ; faites boüillir de l'eau & les mettez dedans, entretenez toûjours la même chaleur de l'eau ſans qu'elle boüille & laiſſez vos Poires dedans juſqu'à ce qu'elles ſoient mollettes ; enſuite tirez-les & les mettez dans l'eau fraîche, puis pelez-les proprement & les remettez à meſure dans l'eau fraîche ; étant toutes pelées, faites cuire du ſucre à liſſé à proportion de la quantité de Poires que vous avez, tirez les de l'eau fraîche & les laiſſez un peu égoutter, & les mettez dans le ſucre cuit à liſſé, faites-les boüillir juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perlé : verſez-les enſuite dans une terrine & les laiſſez refroidir ; enſuite égoutez-les de leur ſyrop & le faites cuire ſeul juſqu'à perlé, & le jettez ſur vos Poires. Continuez cela deux ou trois jours ; & pour les achever, remettez vos Poires & vôtre ſyrop dans la poële ; & ſi le ſyrop étoit trop cuit, c'eſt-à-dire qu'il ſoit en ſyrop de garde, il faudra y mettre un peu d'eau pour le décuire autant qu'il eſt neceſſaire, en ſorte qu'il puiſſe boüillir une trentaine be boüillons & que le ſyrop ſoit

revenu à perlé, puis les mettre dans des pots pour les garder liquides. Si vous les voulez tirer au sec sur le champ, il faut les laisser refroidir, les égouter de leur syrop, les ranger sur des ardoises ou feüilles de fer-blanc, les poudrer legerement de sucre fin & les mettre à l'étuve, ayant soin de les retourner & changer tous les jours une fois ou deux jusqu'à ce qu'elles soient séches, & enfin les serrer dans des boëtes sur du papier & les mettre en lieu sec.

Si on garde long-temps les Poires au liquide & qu'il arrive qu'on en ait besoin pour mettre au sec, on fait alors boüillir de l'eau dans une poële, dans laquelle on met le pot comme dans un bain-marie, le syrop se liquifie & on en tire aisément les Poires pour les faire sécher comme on vient de dire. Les Poires de Muscat, Blanquettes & Bergamotte se confisent de même.

*Prunes confites au liquide & au sec.* Les Prunes dont on se sert le plus pour confire, sont les Perdrigons, les Mirabelles & les Isles-vertes. Pour cela prenez six livres de Prunes, piquez-les les unes aprés les autres avec une épingle en differens endroits, & faites boüillir de l'eau & les mettez dedans; quand elles sont mollettes, vous les tirez & les mettez dans l'eau fraîche; ensuite vous les mettez égouter sur un tamis & vous faites cuire quatre livres de sucre à la plume & les mettez dedans, leur ferez prendre cinq ou six boüillons & les ôterez du feu pour les laisser refroidir & jetter leur eau, vous les remettrez sur le feu & les ferez cuire jusqu'à perlé, vous les ôterez du feu, les laisserez un peu refroidir & les mettrez dans des pots.

*Prunes à mi-sucre.* Prenez deux livres de sucre pour quatre livres de fruit, faites cuire le sucre à perlé, mettez-y vôtre fruit dedans & luy donnez un petit boüillon, ôtez-les de dessus le feu & les laissez jusqu'à ce qu'elles ayent jetté leur eau, vous les remettrez ensuite sur le feu & les ferez boüillir jusqu'à perlé; ensuite vous les mettez dans une terrine & les laissez en cet état jusqu'au lendemain dans l'étuve, vous les égouterez de leur syrop & les dresserez sur des ardoises, les poudrerez legerement de sucre fin & les mettrez sécher à l'étuve.

*Pruneaux.* Prunes qu'on fait sécher au four quand le pain est tiré: on prend pour cela des Prunes de Sainte-Catherine, des Brugnoles, des Diaprées rouges, des Roche-Courbon, des Imperiales rouges, des Dattes blanches & rouges & des Norbettes; il ne faut point prendre de celles qui sont tombées sous les arbres, car elles ne séchent pas bien; il faut les cueillir toutes à la main, & prendre garde de n'y point mettre de verreuses; vous les rangez proprement sur des claies & les faites sécher au four à plusieurs reprises, & les serrez quand ils sont secs dans des boëtes.

*Raisin Muscat confit au liquide.* Il faut peler le Muscat & en ôter les pepins, & sur une livre de fruit, faire cuire une livre de sucre à lissé, & mettre vôtre fruit dedans & luy faire prendre un boüillon par-dessus, l'ôter de dessus le feu & le laisser refroidir pour qu'il jette son humidité, remettez-le sur le feu jusqu'à ce que le syrop soit cuit à perlé; ensuite ôtez-le du feu, laissez-le un peu reposer & le mettez dans des pots, & le couvrez lorsqu'il sera froid. On peut faire le Raisin-Muscat sans en ôter la peau.

*Raisiné*, espece de Confiture qu'on fait avec du vin-doux dans le temps de vendange, de cette maniere: on prend de beau Raisin bien mûr, on le laisse un peu reposer, puis on en exprime le jus entre les mains, on en ôte les grap-

pes & on met tout le jus & les peaux dans un chaudron sur le feu, on le fait boüillir doucement & à petit feu, on a soin de l'écumer & on le remuë de temps en temps avec l'écumoire; à mesure qu'il s'épaissit il faut diminuer le feu, & lorsque le tout est diminué au tiers, on le passe au travers d'une étamine ou gros linge en pressant tout le marc : quand tout est bien passé, on le remet sur le feu pour luy faire prendre la cuisson parfaite, ne cessant point de le remuer; étant cuit, on l'ôte du feu, on le laisse un peu reposer & on le met dans des pots pour s'en servir au besoin.

*Raisin sec.* Il faut prendre du plus beau Raisin que vous ayez, noir ou blanc, attacher avec un fil deux grappes ensemble par la queuë & les ranger dessus des bâtons; ensuite il faut faire une lessive de cendre de sarment : quand elle est faite, il faut la tirer au clair & la faire boüillir dans un chaudron & y mettre dedans un peu d'huile d'olive sans la descendre de dessus le feu, y plonger vos Raisins, comme font ceux qui font la chandelle, les retirer aussi-tôt pour les mettre sécher au Soleil ou dans un four médiocrement chaud jusqu'à ce qu'ils soient secs, puis les serrer dans des boëtes & les mettre en lieu sec.

*Ratafia rouge.* Prenez des belles Cerises bien mûres, mettez-y un quart de Framboises & de Groseilles rouges sur les trois quarts de Cerises, bien écraser le tout ensemble ou l'un aprés l'autre, mettez le tout ensemble dans une cruche & y mettez une pinte d'eau-de-vie & fermez bien la cruche : laissez fermenter cela deux ou trois jours; ensuite passez le tout dans un linge & en pressez bien le marc pour en tirer tout le jus, & sur deux pintes de jus vous mettrez une pinte d'eau-de-vie, & sur chaque pinte de liqueur cinq onces de sucre, un demi-gros de canelle, trois clous de girofle & trois grains de poivre blanc, le tout concassé : vous mettrez le tout infuser dans une cruche de grais & le boucherez bien. Voilà la veritable dose pour une pinte, sur laquelle on se peut regler pour telle autre quantité qu'on voudra. Si vous n'y voulez que des Cerises, c'est toûjours la même dose. Pour luy donner le goût de noyau à ceux qui l'aiment, il faut mettre des noyaux de Cerises concassez dans le Ratafia, le laisser infuser huit jours & le passer à la chausse, & le mettre dans des bouteilles bien bouchées.

*Ratafia blanc.* Mettez douze pintes d'eau-de-vie dans une cruche de grais, ajoûtez-y trois quarterons de noyaux de Cerises bien pilez, ou bien une demi-livre d'amandes d'Abricots pilez avec la peau, un gros de canelle, une douzaine de clous de girofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demi de sucre & quatre pintes d'eau boüillie; aprés qu'elle est bien refroidie, bouchez bien la cruche & laissez infuser le tout pendant deux fois vingt-quatre heures; ensuite passez vôtre Ratafia à la chausse deux ou trois fois jusqu'à ce qu'il soit bien clair, puis mettez-le dans des bouteilles & les bouchez bien.

*Ratafia d'Abricots.* Il se fait de deux façons : on fait infuser les Abricots coupez par morceaux dans de l'eau-de-vie pendant un jour ou deux, puis on passe cela à la chausse & on y met les ingrediens ordinaires; ou bien on fait boüillir les Abricots avec du vin blanc qu'on tire aprés au clair, on y ajoûte de l'eau-de-vie pinte pour pinte, & sur chaque pinte on y met un quarteron de sucre avec de la canelle, du clou de girofle, du macis & les amandes des Abricots pilez : on mêle le tout ensemble qu'on laisse infuser pendant huit jours;

ensuite on le passe de nouveau à la chausse, puis on le met dans des bouteilles qu'on a soin de bien boucher.

*Ratafia de Muscat.* Il faut en choisir du plus mûr & du plus beau, l'écraser & le presser pour en tirer le jus; on met pour pinte de liqueur une pinte d'eau-de-vie & un quarteron de sucre par pinte. On met le tout dans une cruche avec de la canelle, du clou de girofle, du macis & quelques grains de poivre long; on le laisse infuser deux ou trois jours puis on le passe à la chausse pour le mettre aprés dans des bouteilles. Si vôtre Muscat n'a pas assez d'odeur, vous pouvez y ajoûter un grain de musc.

*Thé.* Prenez une pinte d'eau & la faites boüillir dans une caffetiere, puis vous y mettrez un demi-gros de Thé ou bien deux pincées, pour n'être pas obligé de le peser, & retirez aussi-tôt du feu vôtre caffetiere, car il ne faut point qu'il boüille; vous boucherez bien la caffetiere & le laisserez ainsi reposer & infuser pendant un *Miserere*, & on le verse dans des tasses, & chacun y met du sucre à discretion. Ses proprietez sont d'abaisser les fumées du cerveau, de rafraîchir & de purifier le sang: il se prend ordinairement le matin, pour réveiller les esprits & donner de l'appetit; & aprés le repas, pour aider à la digestion.

*Verjus confit au liquide.* Il faut prendre de beau Verjus en grain qui ne soit ni trop vert ni trop mûr; fendez le grain par le côté, & avec la pointe d'un petit coûteau vous en ôterez les pepins & le pelerez si vous voulez; ensuite on fait boüillir de l'eau dans une poële & on met le Verjus dedans: il ne faut pas faire boüillir le Verjus, mais seulement le faire fremir; & si-tôt que le Verjus est monté sur l'eau, vous l'ôterez du feu & vous le couvrirez d'une serviette & le laisserez refroidir; sur une livre de fruit vous mettrez livre de sucre que vous ferez cuire à la plume, vous tirerez vôtre fruit de l'eau & le mettrez égouter sur un tamis, & vous le jetterez dans vôtre sucre cuit à la plume & le menerez à petit feu reglé jusqu'à ce qu'il prenne son verd; & aussi-tôt qu'il sera verdi, faites-y bon feu & l'achevez promptement, sans quoy il noirciroit & jauniroit; prenez garde de ne pas trop faire cuire le syrop, parce qu'il est sujet à se candir: quand il est cuit comme il faut, ôtez-le du feu, écumez-le, laissez-le un peu refroidir & le mettez dans des pots.

FIN.

SPECIAL 86-B
11607
V.2